Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Специалиста среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификации выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Повар
Кондитер

Подписано цифровой подписью: Пальчук М.И.
DN: cn=Пальчук М.И., o=ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства", ou=Директор, email=043@crimeaedu.ru, c=RU
Дата: 2024.08.08 10:06:25 +03'00'

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 6 от 25.06.2024 г.

приказ № 129 от 25.06.2024 г.

Утверждено Приказом директора ГБПОУ РК «РКИГ» М.И. Пальчук

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «МРИЯ» подпись

2024 год

Лист согласования

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 образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Согласовано с работодателем

ООО "МРИЯ"

(наименование предприятия, организации)

Рук. Корп. университета Соколова

(должность, подпись, ФИО)

«15» 08 2024 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

_____

(наименование предприятия, организации)

_____

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__г.

М.П.

Согласовано с работодателем

_____

(наименование предприятия, организации)

_____

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__г.

М.П.

Содержание

Раздел 1. Общие положения 3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4
1.2. Нормативные документы ***Ошибка! Закладка не определена.***
1.3. Перечень сокращений **Ошибка! Закладка не определена.**
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 8
3.2. Профессиональные стандарты 8
3.3. Осваиваемые виды деятельности 6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 8
4.1. Общие компетенции 8
4.2. Профессиональные компетенции 13
4.3. Матрица компетенций выпускника 51
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 77
5.1. Учебный план 77
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 87
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)87
5.4. Календарный учебный график 89
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 91
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 91
5.7. Практическая подготовка 91
5.8. Государственная итоговая аттестация 92
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 92
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 92
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 93
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 93
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 94

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 4. Материально-техническое оснащение
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 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 образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования .

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 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 № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 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 9.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по метрологии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническим процессам художественной деятельности»;

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

Стратегия социально-экономического развития Республики Крым до 2030 года, утвержденная Законом Республики Крым от 09.01.2017 № 352-ЗРК/2017;

Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

Локальные нормативные акты.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ЕН –математический и общий естественнонаучный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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 9.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по метрологии»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническим процессам художественной деятельности»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер»;
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	требуется медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности; Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке; При производстве хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет;
Реквизиты ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565)
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар 3 разряда Кондитер 3 разряда
Направленности (при наличии)	Нет
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	нет
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет
Форма обучения	очная

Структура образовательной программы	**Объем, в ак. ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательные дисциплины	1476	746
Обязательная часть образовательной программы	2952	2188
общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл с учетом вариативной части	432 458	298 298
математический и общий естественнонаучный учебный цикл с учетом вариативной части	180 180	68 68
общепрофессиональный цикл с учетом вариативной части	612 1010	238 406
профессиональный цикл с учетом вариативной части	1584 2456	1584 2406
в т.ч. практика: - учебная - производственная - преддипломная	1404 432 828 144	1404 432 828 144
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:	650	416
ОПЦ.10 Метрология и стандартизация	56	12
ОПЦ.11 Рисование и лепка	48	36
ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	48	20
ОПЦ.13.ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	34
ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	426	416
Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена	216	
Всего	**5940**	**4068**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9.09.2022 г. № 113н	A/3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н	A/3 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. г. № 914н	B/4 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B.01/4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий B.02/4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий B.03/4 Формовка хлебобулочных изделий B.04/4 Выпечка хлебобулочных изделий B.05/4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 г. № 192н	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	A/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации A/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения A/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации

				документированных сфер деятельности организации
5	40.012 Специалист по метрологии	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н	ОТФ А – Выполнение работ по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг	А/01.4 Выполнение измерений по действующим в организации методикам (методам) измерений с заданными метрологическими характеристиками
6	04.002 Специалист по техническим процессам художественной деятельности	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09. 2014 г. № 611н	Е – Проектирование, изготовление и реализация художественно-дизайнерских решений	Е/01.5 Проектирование художественных работ оформительского, рекламного и шрифтового характера
7	08.002 Бухгалтер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н	ОТФ А – Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта

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	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675
Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - 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 с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	**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; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;

	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;

		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;
		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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения;

		- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	**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 профессии;

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Знания:**
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		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;

		- 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** - 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; - упаковки и хранения полуфабрикатов;
		Умения: - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - обеспечивать 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; - обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов

		с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения - 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 - 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения;
		Знания:

		- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

		- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки:** - выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;
		Умения: - выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку 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:

		- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - методов обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - форм, техники нарезки, формования, 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	**Навыки:** - выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Умения: - выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) - 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; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами; - соблюдения личной гигиены; - 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 потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;
		Знания: - процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; - правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; - правил складирования упакованных полуфабрикатов; - требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания;

		- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;
		Умения: - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; - 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 и презентации; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
		Знания: - процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости полуфабрикатов; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

		- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		Умения: - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - 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; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

		- 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 - 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения.
		Знания: - процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов

		технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и 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; - 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; - 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.; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов;

		- определять степень готовности, доводить до вкуса и 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. - 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; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рецептур, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальных направлений в приготовлении супов сложного ассортимента; - правил разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - правил сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - правил минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;

		- способов выявления и исправления дефектов; - охлаждения, замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Навыки:** - приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;
		Умения: - выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - 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: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требования к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента; - температуры подачи соусов сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных соусов; - требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - выполнять 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;
		Умения: - выполнять 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; - 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 - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
		Знания: - процессов 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; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

		макаронных изделий сложного приготовления; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, вариантов подбора пряностей и приправ; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**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;

	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:

		- процессов 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; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - правил и техник общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	**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,

	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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:

		- процессов 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; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,	**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

	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил общения, техники общения, ориентированная на потребителя; - базового словарного запаса на иностранном языке;
	ПК 2.8. Осуществлять	**Навыки:**

	разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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: - процессов 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 актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

		- правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** - 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 - 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;

		- 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения;
		Знания: - процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

		- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда;

		- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
	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 - 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, 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;
		Знания: - процессов приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

		- приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	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: - процессов приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента; - температуры подачи салатов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, 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; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - 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 - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		- правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - 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 оформление и подготовку 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, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы,

		нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных 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 холодные блюда 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных 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: - процессов приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		- характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, 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 холодных 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; - 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, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 холодных блюд из мяса, домашней 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 холодные 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 кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных 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: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		- характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	**Навыки:** - 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;
		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;

	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: - процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
ВД 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	**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; - 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 - 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения; - 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: - процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

		- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	**Навыки:** - выполнения приготовления, творческогое 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

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 - 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, 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;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых - холодных десертов сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента; - температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; - правил общения с потребителями; - базового словарного запаса в т.ч. на иностранном языке; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов;

		- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	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 горячих 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 холодной кулинарной продукции - 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 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 горячие 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 горячих десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих 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: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	**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

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; - 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 холодной кулинарной продукции - 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 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 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 холодных напитков; - 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 - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

		- обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристик региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента; - температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;

		- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;
	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; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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 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 напитков 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: - процессов и требований к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

		- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, 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: - процессов 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 актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод,

		шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**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 - 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 - 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения;
		Знания: - процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

		- важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности - требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности 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; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - видов, назначения правил эксплуатации оборудования для упаковки; - способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

		- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
	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 - 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, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - 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; - 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;
		Знания: - процессов приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов; - температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;

		- правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	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, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента 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, 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 сложного ассортимента 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; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - 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; - 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 и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - 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: - процессов 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; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

		ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правил 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, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

		- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - 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; - 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 отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

		обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правил маркирования и упаковывания; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое	**Навыки:** - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - 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; - 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 отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		Знания: - процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	**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

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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: - процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - наиболее актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости;
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	**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;

	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; - 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; - 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

		- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;
		Знания: - ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - актуальных направлений, тенденций ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; - классификации организаций питания; - стиля ресторанного меню; - взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню; - названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; - ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основных типов меню, применяемых в настоящее время; - принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню; - сезонности кухни и ресторанного меню; - основных принципов подбора напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и напитков; - примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; - методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; - правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

		- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях 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 - 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, 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; - 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;
		Знания: - видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - дисциплинарных процедур в организации питания; - методов эффективного планирования работы бригады/команды; - методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - методов эффективной организации работы бригады/команды; - способов получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве; - принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира; - структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями

		производства; - методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - психологических типов характеров работников; - систем и форм оплаты труда, видов стимулирующих и компенсационных выплат; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;
	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 - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности - 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;
		Знания: - требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; - назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; - изменений, происходящих в продуктах при их хранении; - сроков и условиях хранения скоропортящихся продуктов; - возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); - причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); - способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию; - современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - методов контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; - процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов; - порядка списания продуктов (потерь при хранении); - современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; - принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду; - условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципов и методов рационального природопользования; - методов экологического регулирования; - принципов размещения производств различного типа; - основных групп отходов их источников и масштабов образования; - понятия и принципов мониторинга окружающей среды; - правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности; - принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсного потенциала Российской Федерации;

		- охраняемых природных территорий; - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	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; - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

		- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
		Знания: - форм и методов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - особенностей деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевых стандартов; - правил внутреннего трудового распорядка ресторана; - правил, нормативов учета рабочего времени персонала; - стандартов на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания; - структуры организации питания; - принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации; - правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правил организации работы, функциональных обязанностей и областей ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схем, правил проведения производственного контроля; - основных производственных показателей подразделения организации питания; - правил первичного документооборота, учета и отчетности; - форм документов, порядка их заполнения; - контрольных точек процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции и напитков собственного производства; - правил составления графиков выхода на работу; - понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории; - принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;

		- видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения; - факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - количественного и качественного состава персонала организации; - основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета; - понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа; - налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана; - сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений); - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности; - стилей управления; - способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе; - сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга; - понятия сегментации рынка; - методов проведения маркетинговых исследований; - понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; - законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;
	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: - видов, форм и методов мотивации персонала (работников); - способов и форм инструктирования персонала; - форм и методов профессионального обучения на рабочем месте; - видов инструктажей, их назначение; - роли наставничества в обучении на рабочем месте; - методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правил составления программ обучения; - способов и форм оценки результатов обучения персонала; - методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципов организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; - современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения;
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения 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, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	ПК 7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения 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 приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

		- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
		Умения: - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, 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 к безопасности готовой продукции;
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	ПК 7.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
		Умения: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по	**Навыки:** - подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

	организации рабочего места	- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
		Умения: - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
		Знания: - нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - рецептур и технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначения, правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
	ПК 8.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	**Навыки:** - подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;
		Умения: - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

		Знания: - нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции; - правил и технологий наличных и безналичных расчетов с потребителями; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
	ПК 8.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	**Навыки:** - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
		Умения: - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;
		Знания: - нормативных правовых акты, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

		- технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; - способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
	ПК 8.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции	**Навыки:** - разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
		Умения: - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;
		Знания: - нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - организаций питания, в том числе диетического; - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного

		ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов; - видов технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
ВД.09 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК 9.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	**Навыки:** - идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); - контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;
		Умения: - пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой; - пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации; - работы в графических редакторах; - обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения; - работы с текстовым редактором; - применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет; - размещения мультимедийных объектов в информационных системах; - заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации; - использования поисковых систем;
		Знания: - видов технических носителей информации; - методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации; - стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации; - принципов организации информационных баз данных; - характеристик и распространенные форматы графических файлов;

		- основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации; - требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах; - технических средства сбора, обработки и хранения информации;
	ПК 9.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	**Навыки:** - классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - ведения реестра документированных сфер деятельности;
		Умения: - проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;
		Знания: - законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами; - законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации; - принципов организации информационных баз данных; - технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;
	ПК 9.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	**Навыки:** - сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;
		Умения: - использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;
		Знания: - специализированного программного обеспечение; - внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности; - методов представления информации; - принципов, методов формирования отчетности;
	ПК 9.4 Выполнять	**Навыки:**

	работы по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг предприятий питания	- подготовки к проведению измерений в соответствии с методикой (методом) измерений; - проведения измерений под руководством более квалифицированного специалиста; - обработки результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений; - оформления результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;
		Уметь: - применять средства измерений, вспомогательное оборудование, необходимые для проведения измерений; - документировать результаты измерений в соответствии с требованиями методик (методов) измерений; - применять текстовые редакторы, электронные таблицы, справочно-поисковые системы, базы данных, программы для работы с графической информацией, специализированное программное обеспечение в области метрологического обеспечения; - оформлять производственно-техническую документацию в области метрологического обеспечения; - применять методики и документы по стандартизации;
		Знания: - законодательства Российской Федерации в области обеспечения единства измерений; - нормативных правовых актов и методических документов, регламентирующих вопросы выбора методов и средств измерений; - областей применения методик (методов) измерений; - назначения и области применения, технических и метрологических характеристик, конструктивных особенностей используемых средств измерений; - требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности; - требований к оформлению нормативно-технической и производственно-технической документации; - национальных стандартов и иных документов по стандартизации;
	ПК 9.5 Использовать графические и живописные приемы при создании композиционных решений	**Навыки:** - поиска наиболее рациональных вариантов решений конструкционно-оформительских материалов и деталей внешнего оформления, объемно-пространственного проектирования, детализации форм изделий, выбора художественных форм и методов подачи рекламных макетных материалов в средствах массовой информации с использованием новых информационных технологий;
		Уметь: - применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции; - представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений; - представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов); - подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий; - работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха; - изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий; - разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;

		- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий; - применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции; - представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений; - представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);
		Знания: - технических характеристик и свойств материалов; - основ эргономики, декоративного искусства; - основ изобразительной грамоты техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие; - основ разработки композиции украшения изделий; - закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий; - основ создания объемных изображений из крема; - техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие; - основ разработки композиции украшения изделий; - основ изобразительной грамоты;
	ПК 9.6 Принимать к учету первичные учетные документы хозяйствования	**Навыки:** - составления (оформления) первичных учетных документов; - приема первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта; - выявления случаев нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов и информирование об этом руководителя бухгалтерской службы; - проверки первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов; - систематизации первичных учетных документов текущего отчетного периода в соответствии с учетной политикой; - составления на основе первичных учетных документов сводных учетных документов; - изготовления копий первичных учетных документов, в том числе в случае их изъятия уполномоченными органами в соответствии с законодательством Российской Федерации; - обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта;
		Уметь: - составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы; - осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов; - пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой; - обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив; - применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;

		- оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
		Знания: - законодательства Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле; - практики применения законодательства российской федерации по вопросам оформления первичных учетных документов; - внутренних организационно-распорядительных документов экономического субъекта, регламентирующих порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов; - порядка составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни; - компьютерных программ для ведения бухгалтерского учета; - основ бухгалтерского учета; - особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразования в общественном питании; - оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых; - учета производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учета реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	**Наименование вида деятельности**	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код профессионального стандарта**	**Код и наименование обобщенной трудовой функции**	**Код и наименование трудовой функции**
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять	33.011	ОТФ В –	В/02.4

		разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление	В/02.4 Приготовление,

		непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление	B/02.4 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		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление	В/02.4 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		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами		разнообразного ассортимента	
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий	хлебобулочных изделий
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных 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	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять	33.010	ОТФ В –	В/02.4

		приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитер	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий

		различных категорий потребителей			
	ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.010 Кондитер	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.014 Пекарь	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011 Повар	ОТФ D – Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.010 Кондитер	ОТФ D – Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
ВД по ФГОС СПО	ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар	ПК. 7.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	3.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК.7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	3.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК.7.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе	3.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК.7.4. Готовить, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия	3.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 8.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 8.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

		ПК 8.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД.09 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК 9.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	A/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
		ПК 9.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	A/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
		ПК 9.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации	A/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой

		сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	сфер деятельности организации	документированных сфер деятельности организации	трансформации документированных сфер деятельности организации
		ПК 9.4 Выполнять работы по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг предприятий питания	40.012 Специалист по метрологии	ОТФ А – Выполнение работ по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг	А/01.4 Выполнение измерений по действующим в организации методикам (методам) измерений с заданными метрологическими характеристиками
		ПК 9.5 Использовать графические и живописные приемы при создании композиционных решений	04.002 Специалист по техническим процессам художественной деятельности	Е – Проектирование, изготовление и реализация художественно-дизайнерских решений	Е/01.5 Проектирование художественных работ оформительского, рекламного и шрифтового характера
		ПК 9.6. Принимать к учету первичные учетные документы хозяйствования	08.002 Бухгалтер	ОТФ А – Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																		
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	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	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6
ОД	**Среднее общее образование**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	**О**				**О**								**О**							**О**					
ОД.01	Русский язык				О	О				О																									
ОД.02	Литература				О	О				О																									
ОД.03	Математика	О			О																														
ОД.04	Иностранный язык	О	О		О					О																									
ОД.05	Информатика	О	О		О																														
ОД.06	Физика	О			О						О				О								О							О					
ОД.07	Химия	О			О			О			О				О								О							О					
ОД.08	Биология	О			О			О			О				О								О							О					
ОД.09	История	О			О		О	О																											
ОД.10	Обществознание	О		О	О		О	О																											
ОД.11	География	О			О			О																											
ОД.12	Физическая культура	О			О				О																										
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	О			О			О																											
ОД.14	Основы проектной деятельности	О	О	О	О																														
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		О	О	О	О	О		О	О																									
ОГСЭ.01	Основы философии		О	О		О	О			О																									
ОГСЭ.02	История		О	О		О	О			О																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О	О		О				О																									
ОГСЭ.04	Физическая культура								О																										
ОГСЭ.05	Психология общения			О	О	О				О																									
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ЕН.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ЕН.02	Экологические основы природопользования		О		О	О	О	О																											
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ОПЦ.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О		О			О																									
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация*	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ОПЦ.11	Рисование и лепка *	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции*	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ОПЦ.13 Ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ПЦ	**Профессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																					

	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																				
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																				
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																				
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**	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
УП.02	Учебная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
ПП.02	Производственная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
ЭК.02	Экзамен по модулю 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	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О												
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**	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	О	О	О	О	О				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	О	О	О	О	О				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	О	О	О	О	О				

УП.03	Учебная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О	О	О	О					
ПП.03	Производственная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О	О	О	О					
ЭК.03	Экзамен по модулю 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	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О	О	О	О					
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**	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
УП.04	Учебная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
ПП.04	Производственная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
ЭК.04	Экзамен по модулю 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	О	О	О	О	О	О	О		О																		О	О	О	О	О	О	
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**	О	О	О	О	О	О	О		О																								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																								

	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О																								
УП.05	Учебная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ПП.05	Производственная практика 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	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ЭК.05	Экзамен по модулю 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	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	О	О	О	О	О	О	О		О																								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ПП.06	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ЭК.06	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар 16675**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
УП.07	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
ПП.07	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
ЭК.07	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии Кондитер 12901**	О	О	О	О	О	О	О		О																								
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	О	О	О	О	О	О	О		О																								
УП.08	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	О	О	О	О	О	О	О		О																								
ПП.08	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	О	О	О	О	О	О	О		О																								

	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	О	О	О	О	О	О	О		О																									
ПДП.	Преддипломная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена**	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Профессиональные компетенции (ПК)																									
		5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	7.1	7.2	7.3	7.4	8.1	8.2	8.3	8.4	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6
ОД	**Среднее общее образование**	О							О	О	О										О	О	О			
ОД.01	Русский язык																				О					
ОД.02	Литература																				О					
ОД.03	Математика								О	О	О															
ОД.04	Иностранный язык																									
ОД.05	Информатика																				О	О	О			
ОД.06	Физика	О																								
ОД.07	Химия	О																								
ОД.08	Биология	О																								
ОД.09	История																									
ОД.10	Обществознание								О	О	О															
ОД.11	География																									
ОД.12	Физическая культура																									
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины																									
ОД.14	Основы проектной деятельности								О	О	О															
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**																									
ОГСЭ.01	Основы философии																									
ОГСЭ.02	История																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																									
ОГСЭ.04	Физическая культура																									
ОГСЭ.05	Психология общения																									
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ЕН.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ЕН.02	Экологические основы природопользования							О	О	О	О	О														
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОПЦ.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний							О	О	О	О	О														
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией							О	О	О	О	О									О	О	О			
ОПЦ.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности																									
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация*																							О		
ОПЦ.11	Рисование и лепка *																								О	
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции*																									О
ОПЦ.13 Ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*																				О	О	О			
ПЦ	**Профессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
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																									
УП.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																									
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																									
ЭК.01	Экзамен по модулю 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**																									

	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																								
УП.02	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								
ПП.02	Производственная практика 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																								
ЭК.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																								
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																								
УП.03	Учебная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								
ПП.03	Производственная практика 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																								
ЭК.03	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, 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																								
УП.04	Учебная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								
ПП.04	Производственная практика 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																								
ЭК.04	Экзамен по модулю 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**	О	О	О	О	О	О																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О																		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О																		
УП.05	Учебная практика 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	О	О	О	О	О	О																		
ПП.05	Производственная практика 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	О	О	О	О	О	О																		
ЭК.05	Экзамен по модулю 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	О	О	О	О	О	О																		
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**							О	О	О	О	О													
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							О	О	О	О	О													
ПП.06	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							О	О	О	О	О													
ЭК.06	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							О	О	О	О	О													

	Выполнение работ по профессии Повар 16675												О	О	О	О											
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента												О	О	О	О											
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												О	О	О	О											
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												О	О	О	О											
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента												О	О	О	О											
УП.07	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675												О	О	О	О											
ПП.07	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675												О	О	О	О											
ЭК.07	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675												О	О	О	О											
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии Кондитер 12901**																О	О	О	О							
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Кондитер 12901																О	О	О	О							
УП.08	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901																О	О	О	О							
ПП.08	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901																О	О	О	О							
ЭК.08	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901																О	О	О	О							
ПДП.	Преддипломная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Курс	Объём образовательной программы, ак.ч.		Распределение общей нагрузки							
													1к		2к		3к		4к	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	3с 17 нед.	4с 24 нед.	5с 17 нед.	6с 25 нед.	7с 17 нед.	8с 24 нед.
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	70%	30%	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ОД	**Среднее общее образование**		**1476**	**746**	**1430**	**0**	**0**	**0**	**46**		**0**	**0**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	-/э/-/-/-/-/-	72	34	**66**				6	1			34	38						
ОД.02	Литература	-/з/-/-/-/-/-	108	54	**106**				2	1			40	68						
ОД.03	Математика	з/э/-/-/-/-/-	216	36	**208**				8	1			84	132						
ОД.04	Иностранный язык	-/э/-/-/-/-/-	144	136	**138**				6	1			54	90						
ОД.05	Информатика	-/з/-/-/-/-/-	144	104	**142**				2	1			68	76						
ОД.06	Физика	-/з/-/-/-/-/-	108	16	**106**				2	1			34	74						
ОД.07	Химия	-/э/-/-/-/-/-	108	62	**102**				6	1			40	68						
ОД.08	Биология	-/з/-/-/-/-/-	72	30	**70**				2	1			34	38						
ОД.09	История	-/з/-/-/-/-/-	144	52	**142**				2	1			54	90						
ОД.10	Обществознание	-/з/-/-/-/-/-	72	34	**70**				2	2			34	38						
ОД.11	География	-/з/-/-/-/-/-	72	28	**70**				2	2			34	38						
ОД.12	Физическая культура	з/з/-/-/-/-/-	72	58	**70**				2	1			34	38						
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	-/з/-/-/-/-/-	72	50	**70**				2	1			34	38						
ОД.14	Основы проектной деятельности	-/з/-/-/-/-/-	72	52	**70**				2	1			34	38						
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**458**	**298**	**402**	**0**	**0**	**28**	**28**		**432**	**26**			**82**	**88**	**138**	**72**	**38**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/з/-/-/-	36	8	**30**			4	2	3	36						36			
ОГСЭ.02	История	-/-/-/з/-/-/-	48	8	**42**			4	2	2	36	12				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/з/-/з/-/-	164	140	**142**			10	12	2-4	164	0			42	20	28	36	18	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/-/з/з/з/з/з/з	164	136	**148**			6	10	2-4	164	0			40	20	28	36	20	20
ОГСЭ.05	Психология общения	-/-/-/-/з/-/-/-	46	6	**40**			4	2	3	32	14					46			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		**180**	**68**	**162**	**0**	**0**	**10**	**8**		**180**	**0**			**0**	**36**	**42**	**102**	**0**	**0**

ЕН.01	Химия	-/-/-/-/-/э/-/-	**144**	60	**132**			**6**	**6**	**3**	**144**	**0**					42	102		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/-/з/-/-/-/-	36	8	**30**			4	2	2	36	0				36				
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**		**1010**	**406**	**907**	**0**	**20**	**46**	**37**		**612**	**398**			**166**	**36**	**208**	**104**	**286**	**36**
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-/-/з/-/-/-/-/-	64	18	**60**			2	2	1-2-	64	0			64					
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/-/-/з/-/-/-	96	22	**88**			6	2	3	96	0					96			
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	-/-/-/э/-/-/-/-	106	40	**94**			4	8	2	106				70	36				
ОПЦ.04	Организация обслуживания	-/-/-/-/з/-/-/-	**64**	34	**58**			**4**	**2**	**3**	**64**	**0**					64			
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	-/-/-/-/-/-/кр,з/-	**96**	36	**72**		**20**	**2**	**2**	**4**	**96**	**0**							96	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/-/-/з/-/-	32	10	**28**			2	2	**3**	32	**0**						32		
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией	-/-/-/-/-/-/з/-	54	34	**46**			6	2	**4**	54								54	
ОПЦ.08	Охрана труда	-/-/з/-/-/-/-/-	32	8	**26**			4	2	**2**	32	**0**			32					
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/-/-/з	**68**	36	**67**				**1**	**4**	**68**	**0**							32	36
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация*	-/-/-/-/-/-/з/-	56	12	**50**			4	2	4		56							56	
ОПЦ.11	Рисование и лепка *	-/-/-/-/з/-/-/-	48	36	**44**			2	2	3		48					48			
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции*	-/-/-/-/-/-/з/-	**48**	20	**42**			**4**	**2**	4		**48**							48	
ОПЦ.13 Ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*	-/-/-/-/-/э/-/-	72	34	**70**				2	3		72						**72**		
ПЦ	**Профессиональный цикл**		**2456**	**2406**	**942**	**1260**	**30**	**50**	**174**		**1584**	**872**			**364**	**704**	**224**	**622**	**288**	**428**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**224**	**224**	**56**	**144**	**0**	**0**	**24**		**212**	**12**			**0**	**0**	**224**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/э/-/-/-	**32**	32	**26**				**6**	**3**	**32**						32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/э/-/-/-	36	36	**30**				6	**3**	36						36			
УП.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/з/-/-/-	**72**	72	**0**	**72**				**3**	**72**	**0**					72			
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	-/-/-/-/з/-/-/-	**72**	72	**0**	**72**				**3**	**72**	**0**					72			

	кулинарных изделий сложного ассортимента																			
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/э/-/-	**12**	12	**0**				**12**	**3**		**12**					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**		**398**	**392**	**152**	**216**	**0**	**6**	**24**		**336**	**62**			**0**	**0**	**0**	**398**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-/-	34	32	**26**			2	6	**3**	34							34		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-/-	**136**	132	**126**			**4**	**6**	**3**	**86**	**50**						136		
УП.02	Учебная практика 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	-/-/-/-/-/з/-/-	**72**	72	**0**	**72**				**3**	**72**	**0**						72		
ПП.02	Производственная практика 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	-/-/-/-/-/з/-/-	**144**	144	**0**	**144**				**3**	**144**	**0**						144		
ЭК.02	Экзамен по модулю 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	-/-/-/-/-/э/-/-	**12**	12	**0**				**12**	**3**		**12**						12		

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**		**224**	**224**	**56**	**144**	**0**	**0**	**24**		**212**	**12**			**0**	**0**	**0**	**224**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-/-	32	32	**26**				6	3	**32**							32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-/-	36	36	**30**				6	3	**36**							36		
УП.03	Учебная практика 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	-/-/-/-/-/з/-/-	**36**	36	**0**	**36**				**3**	**36**	**0**						36		
ПП.03	Производственная практика 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	-/-/-/-/-/з/-/-	**108**	108	**0**	**108**				**3**	**108**	**0**						108		
ЭК.03	Экзамен по модулю 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	-/-/-/-/-/э/-/-	12	12	**0**				12	3		12						12		
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**		**182**	**182**	**56**	**108**	**0**	**0**	**18**		**176**	**6**			**0**	**0**	**0**	**0**	**182**	**0**

	потребителей, видов и форм обслуживания																			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-	32	32	**26**				6	4	32	0							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-/э/-	36	36	**30**				6	4	36								36	
УП.04	Учебная практика 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	-/-/-/-/-/з/-	**36**	36	**0**	36				4	**36**	**0**							36	
ПП.04	Производственная практика 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	-/-/-/-/-/з/-	72	72	**0**	72				4	**72**								72	
ЭК.04	Экзамен по модулю 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	-/-/-/-/-/э/-	6	6	**0**				6	4		6							6	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**324**	**320**	**116**	**180**	**0**	**4**	**24**		**264**	**60**			**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	**268**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/-/-/э	50	50	**44**				6	4	32	18							24	26
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	-/-/-/-/-/-/э	82	78	**72**			4	6	4	52	30							32	50

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																				
УП.05	Учебная практика 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	-/-/-/-/-/-/-/з	72	72	**0**	72				4	72	0									72
ПП.05	Производственная практика 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	-/-/-/-/-/-/-/з	108	108	**0**	108				4	108										108
ЭК.05	Экзамен по модулю 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	-/-/-/-/-/-/-/э	**12**	12	**0**				12	4		**12**									12
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**210**	**200**	**80**	**108**	**0**	**10**	**12**		**204**	**6**			**0**	**0**	**0**	**0**	**50**	**160**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/-/э	96	86	**80**			10	6	4	96								50	46
ПП.06	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/-/з	**108**	108	**0**	**108**				4	**108**									108
ЭК.06	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/-/э	6	6	**0**				6	4		6								6
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар 16675**		**642**	**616**	**376**	**180**	**30**	**26**	**30**		**180**	**462**			**236**	**406**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/кр/э/-/-/-	108	104	**90**		8	4	6	1-2		**108**			32	76				
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	136	**122**		**8**	**8**	**6**	2		144			90	54				

МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**108**	**100**	**86**		8	8	6	2		**108**			36	72				
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/з/-/-/-	**96**	**90**	**78**		**6**	**6**	**6**	**2**		**96**			42	54				
УП.07	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	-/-/-/з/-/-/-	72	72	**0**	72				2	72				36	36				
ПП.07	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	-/-/-/э/-/-/-	108	108	**0**	108				2	108					108				
ЭК.07	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	-/-/-/э/-/-/-							6	2						6				
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии Кондитер 12901 ***		**426**	**416**	**50**	**180**	**0**	**4**	**18**		**0**	**426**			**128**	**298**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/э/-/-	234	224	**218**			10	6	2		234			128	106				
УП.08	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/з/-/-	72	72	**0**	72				2		72				72				
ПП.08	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/з/-/-	108	108	**0**	108				2		108				108				
ЭК.08	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/э/-/-	12	12	**0**				12	2		12				12				
ПДП.	Преддипломная практика	-/-/-/-/-/-/з	144	144	**0**	144				4	144	0								144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена**		216							4										216
Итого:			**5940**	**4076**	**3857**	**1404**	**50**	**126**	**287**		**2952**	**1296**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

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	ОПЦ.10 Метрология и стандартизация	56	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует общие представления о стандартах на предприятиях питания
2	ОПЦ.11 Рисование и лепка	48	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует эстетический вкус, дает базовые умения для развития навыков фигурной лепки из шоколада и мастики
3	ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	48	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует базовые умения работы с первичными документами
4	ОПЦ.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	2	Реализация прорывных технологических проектов в условиях цифровой экономики порождает спрос на специалистов, владеющих комплексом жестких, гибких и специальных цифровых компетенций. Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» создает теоретическую базу для дальнейшего саморазвития обучающегося при построении собственного вектора профессионального развития с использованием передовых цифровых технологий
5	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	426	1	Формирует дополнительную квалификацию, позволяет быть востребованным на рынке труда республики, гибко выстраивать траекторию профессионального развития
6	ОГСЭ.02 История	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для углубления знаний в современной истории Отечества

7	ОГСЭ.05 Психология общения	14	1	Запрос ООО «МРИЯ» для выработки умений решения конфликтных ситуаций с клиентами
8	ЭК.01 Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
9	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
10	ЭК.02 Экзамен по модулю 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	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
11	ЭК.03 Экзамен по модулю 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	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
12	ЭК.04 Экзамен по модулю 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	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена

13	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
14	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
15	ЭК.05 Экзамен по модулю 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	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
16	ЭК.06 Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
17	ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар 16675	456	1	Запрос ООО «МРИЯ» для формирования дополнительной квалификации «Кондитер»
18	ЭК.07 Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
Итого		**1296**		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Тема 1.1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 1.2. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.2. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированой целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.3. Освоение процесса приготовления и подготовке к	УП.01 Учебная практика	72	5	Кухни ресторанов ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Teppanyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Блендер стационарный Весы настольные электронные Конвекционная печь или жарочный шкаф	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.4. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3. 1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 3.2. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 3.3. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3.4. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных Тема 3.5. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы,				Пароконвектомат Планетарный миксер Плита индукционная Шкаф морозильный Шкаф холодильный Инвентарь для приготовления блюд	

	утки для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3.6. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции.					
2	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы	ПП.01 Производственная практика	72	5		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3.1. Закрепление приемов и навыков по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 3.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных. Тема 3.5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции. Тема 3.6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции.					

3	**Тема 1.1.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. **Тема 1.2.** Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления **Тема 1.3.** Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента. **Тема 2.1** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента Тема 2.2 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента. Тема 2.3 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.4 Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и	УП.02 Учебная практика	72	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	макаронных изделий сложного ассортимента Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Тема 2.6. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента Тема 2.7. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Тема 2.9. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.					
4	Тема 1.1. Процесс организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Тема 1.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления Тема 1.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-	ПП.02 Производственная практика	144	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента. Тема 1.4. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента. Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента. Тема 2.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента. Тема 2.3 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента Тема 2.4 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп для сложного ассортимента Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих					

	блюд и гарниров из бобовых для сложного ассортимента Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для сложного ассортимента Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц сложного ассортимента Тема 2.9. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из творога сложного ассортимента Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из сыра сложного ассортимента Тема 2.11. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента Тема 2.12 .Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента Тема 2.13.Процесс приготовления закусок из рыбы сложного ассортимента Тема 2.14. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.15. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента					

	Тема 2.16. Процесс приготовления блюд закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Тема 2.17.Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы. Тема 2.18. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из дичи. Тема 2.19. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из кролика.					
5	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации закусочных бутербродов на хлебной основе, приготовления корзиночек и валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов. Приготовления легких закусок из овощей и грибов Тема 1.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации. Технология приготовления и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, приготовления рыбных салатов и мясных салатов для банкета, приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, приготовления салатов-коктейлей из	УП.03 Учебная практика	36	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	мяса, птицы и дичи, из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей. Технология приготовления отпуск теплых салатов из рыбы и морепродуктов; из мяса, птицы, дичи, субпродуктов, приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями. Тема 1.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации приготовления, и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, из мяса и субпродуктов, приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд. Приготовление и отпуск рыбной гастрономии приготовления холодных закусок из рыбы семейства сельдевых, приготовления холодных блюд из рыбной кулинарии. Технология приготовления и отпуск рыбы, фаршированной в банкетном исполнении, рыбы заливной. Технология приготовления и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря, холодных блюд из кальмаров, морских ракообразных и раков, блюд из двустворчатых моллюсков. Тема 1.4. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных и холодных блюд из мяса.					

	приготовления банкетных блюд из мясной кулинарии,. технология приготовления и отпуск сложных холодных закусок из мясной гастрономии. Технология приготовления банкетных заливных блюд, телятины заливной, язык заливной. Приготовление и отпуск поросенка заливного. Приготовление и отпуск курицы галантин, рулет из свиной головы отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное. Тема 1.5. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых для приготовления сложных холодных блюд, технология приготовления банкетных заливных блюд, телятины заливной, язык заливной. приготовления и отпуск поросенка заливного, приготовления и отпуск курицы галантин, рулет из свиной головы отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное. Тема. 1.6. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении соусов. Технология приготовления и кулинарное назначение соуса майонез и его производных, технология					

	приготовления заправок и кулинарное назначение.					
6	Тема 1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных закусочных бутербродов на хлебной основе, приготовления корзиночек и валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных закусочных бутербродных тортов и горячих бутербродов, приготовления легких закусок из овощей и грибов. ТЕМА 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации салатов-коктейлей из овощей и грибов. Тема 2.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации приготовления сложных салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов. Тема 2.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовки сложных салатов-коктейлей из мяса, птицы и дичи, из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей. Тема 2.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных теплых салатов из рыбы и	ПП.03 Производственная практика	108	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	морепродуктов; из мяса, птицы, дичи, субпродуктов приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями Тема 2.5. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных закусок из овощей и грибов. Тема 2.6. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса и субпродуктов Тема 2.7. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации рыбной гастрономии холодных закусок из рыбы семейства сельдевых Тема 2.8. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбной кулинарии, приготовления и отпуск рыбы, фаршированной в банкетном исполнении, приготовления и отпуск рыбы заливной. Тема 2.9. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации рыбы заливной. Тема 2.10. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных сложных блюд из кальмаров, морских					

	ракообразных и морских раков, двустворчатых моллюсков. Тема 2.11. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных банкетных блюд из мясной кулинарии, приготовления и отпуск сложных холодных закусок из мясной гастрономии. Тема 2.12. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации телятины заливной. язык заливной поросенка заливного. Тема 2.13. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации приготовления блюда сложного приготовления курицы галантин. Тема 2.14. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодного блюда сложного приготовления, рулет из мякоти птицы в ассортименте, рулет из свиной головы. ТЕМА 2.15. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное. ТЕМА 2.16. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации соусов используемых в сложной холодной					

	продукции, соуса майонеза и его производных, приготовления заправок используемых для холодных блюд и закусок, кулинарное назначение приготовления масляных смесей и кулинарное назначение. Новые направления в технологии приготовления соусов.					
7	Тема 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных десертов. Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста. Тема 2.4 .Процесс приготовления и подготовки к реализации сложных десертов мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже. Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов. Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента,	УП.04 Учебная практика	36	7		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	холодных напитков сложного ассортимента.					
8	Тема2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных десертов. Тема 2.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов. Тема 2.3.Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных видов теста. Тема 2.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных десертов мороженого, парфе,щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже. Тема 2.5. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов. Тема 2.6. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента, холодных напитков сложного ассортимента.	ПП.04 Производственная практика	72	7		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
9	Тема 1.1. Освоение приёмов и навыков по процессу организации рабочего места пекаря и кондитера, по	УП.05 Учебная практика	72	8		Казакова Диана Александровна, руководитель

	приготовлению и подготовки к реализации сложных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к пуску в производство. Тема 1.2. Освоение приёмов и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1. Освоение приёмов и навыков по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба изготовление сложных булочных изделий. Тема 2.2. Освоение приёмами и навыками в процессе приготовления пирогов. Тема 2.3. Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба. Тема 2.4. Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба, куличей и караваев. Тема 2.5. Овладение Приёмами и навыками по приготовлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Тема 3.1. Овладение приёмами и навыками					проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента. Тема 3.2. Освоение приёмами и навыками по приготовлению бездрожжевого теста различных видов для сложных мучных кондитерских изделий. Тема 3.3. Овладение Приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 3.4. Овладение приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 3.5. Овладение навыками и приёмами по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Работа с шоколадом.					
10	Тема 1.1. Закрепление навыков в процессе организации рабочего места пекаря и кондитера, по приготовлению и подготовки к реализации сложных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к пуску в производство. Тема 1.2. Закрепление приёмов приготовления отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1. Закрепление приёмов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и	ПП.05 Производственная практика	108	8		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	праздничного хлеба изготовление сложных булочных изделий. Тема 2.2. Закрепление навыков процесса приготовление пирогов. Тема 2.3. Закрепление навыков приготовления праздничного хлеба. Тема 2.4. Закрепление навыков приготовления праздничного хлеба, куличей и караваев. Тема 2.5. Закрепление приёмов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Тема 3.1. Закрепление навыков приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента. Тема 3.2. Закрепление приёмов приготовления бездрожжевого теста различных видов для сложных мучных кондитерских изделий. Тема 3.3. Закрепление приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 3.4. Закрепление приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 3.5. Закрепление навыков и приёмов Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Работа с шоколадом.					
11	Тема 1. Приобретение навыков планирования деятельности предприятия общественного питания.	ПП.06 Производственная практика	108	8		Казакова Диана Александровна, руководитель

	Закрепление навыков работы с организационной структурой предприятия и подразделения. Закрепление навыков расчета производственной программы предприятия, ее назначение и содержание. Тема 2. Закрепление навыков по оформлению нормативно-технологической документации. Закрепление навыков работы с действующей системой контроля над безопасностью готовой продукции, контроля над качеством приготовления продукции производства, соблюдением работниками требований охраны труда. Тема 3. Закрепления навыков по составлению калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте. Тема 4. Закрепление навыков работы с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда работников. Составление графика выхода на работу работников структурного подразделения. Составление табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы основных и вспомогательных работников.					проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	Тема 5. Закрепление навыков работы с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. Тема 6. Закрепление навыков по анализ показателей деятельности предприятия					
12	Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Тема 3.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	УП.07 Учебная практика	72	4		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	Тема 3.2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Тема 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Тема 4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.					
13	Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПП.07 Производственная практика	108	4		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	Тема 3.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 3.2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Тема 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Тема 4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента					
14	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 5.2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	УП.08 Учебная практика	36	4		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
15	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПП.08 Производственная практика	108	4		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	Тема 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
16	Вводный инструктаж. Изучение организационной структуры фирмы, задач и функции компании. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПДП. Преддипломная практика	144	8		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	обслуживания Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществление 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. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса,					

	домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания Подготовка отчета. Оформление раздела отчета по практике.					
17	Приготовление горячи и холодных напитков	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	36	4		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
		Всего	1404			

5.4. Календарный учебный график

Курс	В/П	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс
		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	Оч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Вч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	1
2	Оч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Вч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	2
3	Оч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Вч																		=	=																							=	=	=	=	=	=	=	=	=	3
4	Оч																		=	=																		Г	Г	Г	Г	Г	Г									
	Вч																		=	=																					Г											4

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	41	1476	17	612	21	864															11	1476
2 курс	31	1116	16	576	15	540							10	360	1	36	9	324			11	1476
3 курс	28	1008	13	468	15	540							14	504	4	144	10	360			10	1512
4 курс	20	720	14	504	6	216							15	540	3	108	12	432	6	216	11	1476
Всего	**120**	**4320**	**60**	**2160**	**57**	**2160**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**39**	**1396**	**8**	**288**	**31**	**1116**	**6**	**216**	**34**	**5940**

Обозначения и сокращения:

– обучение по модулям и дисциплинам;

– промежуточная аттестация (ПА) (36 ак. ч. в неделю);

– практики (36 ак. ч. в неделю);

– каникулы;

– 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, 3 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 6.

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.

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «МРИЯ», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия 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 всех 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) ООО «МРИЯ» 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; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы).

Программа ГИА представлена в приложении 5.

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 4 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана;

учебный кондитерский цех;

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебно-производственная зона «Пекарь»;

Учебно-производственная зона «Комплектование заказов»;

Учебно-производственная зона «Приготовление блюд»;

Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания»;

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»;

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 4.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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 прочее), 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 ООО «МРИЯ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Нарженков Максим Николаевич	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «САНАТОРИЙ «СЛАВУТИЧ»	Шеф-повар	8 лет
2	Якубенков Юрий Владимирович	Ресторан FISH & MEAT	Шеф-повар	11 лет
3	Ганжа Виталий Витальевич	Ресторан-пиццерия "OVEN PIZZA FAMILY"	Шеф-повар	9 лет
4	Кошелева София Руслановна	ООО САНАТОРИЙ СЛАВУТИЧ	Повар	5 лет
5	Птицына Александра Борисовна	АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ КРЫМА И Г. СЕВАСТОПОЛЯ	Бренд-шеф	15 лет
6	Постоев Владимир Сергеевич	ИП СТУЛОВ ИВАН ВЛАДИМИРОВИЧ	Повар	6 лет

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 29.12.2012 № 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 7.12.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 381 280 р.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОД.01 Русский язык	2
ОД.02 Литература	18
ОД.03 Математика	56
ОД.04 Иностранный язык	86
ОД.05 Информатика	111
ОД.06 Физика	134
ОД.07 Химия	159
ОД.08 Биология	179
ОД.09 История	201
ОД.10 Обществознание	250
ОД.11 География	280
ОД.12 Физическая культура	306
ОД.13 Основы безопасности и защита Родины	320
ОД.14 Основы проектной деятельности	349

2024

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.01 Русский язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 04.	- 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.
ОК 05.	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как

	- 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;	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	- 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

	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	принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК. 9.1.	идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**64**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
индивидуальный проект	**нет**
Консультация	**2**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1		**2**	**3**		**4**
Основное содержание					
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.			**8**		
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе		**Основное содержание**	***4***		
	1.	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция.	***1***	О.1, с.5-9	ОК 05
	2.	Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Контрольная работа № 1 Входной контроль знаний.	***1***	О.1, с.9-17, упр. 11	
	3.	Пр. з. № 1. Основные функции языка	*1*	О.1, стр.18 -20	ОК 05
	4.	Пр. з. № 2. Формы их реализации в современном обществе	*1*	О.1, стр.20 -29, упр.30	
Тема 1.2. Язык как система знаков		**Основное содержание**	***4***		
	5.	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	*1*	О.1, стр.33-35	ОК 05
	6.	Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	*1*	О.1, стр.36-42, упр.52	
	7.	Пр. з. № 3. Принципы русской орфографии	*1*	Привести примеры	ОК 04; ОК 05
	8.	Пр. з. № 4. Принципы русской орфографии	*1*	Привести примеры	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография			**35**		
Тема 2.1. Фонетика		**Основное содержание**	***4***		

и орфоэпия	9.	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.	*1*	О.1, стр.43-49	ОК 04; ОК 05
	10.	Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	*1*	О.1, стр.43-49, упр.64	
	11.	Пр. з. № 5. Орфоэпические нормы русского языка	*1*	О.1, стр.48, упр.67	ОК 04; ОК 05
	12.	Пр. з. № 6. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*1*	О.1, стр.89, упр.183	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование		**Основное содержание**	***4***		
	13.	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования.	*1*	О.1, стр.68-73	ОК 04; ОК 05
	14.	Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	*1*	О.1, стр.68-73, упр.121	
	15.	Пр. з. № 7. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	*1*	О.1, стр.70, упр.125, упр.90	ОК 04; ОК 05
	16.	Пр. з. № 8. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	*1*	О.1, стр.92-95, упр.192,195	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.		**Основное содержание**	***4***		
	17.	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	*1*	О.1, стр.73, конспект	ОК 04; ОК 05
	18.	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	*1*	О.1, стр.76, упр.138	
	19.	Пр. з. № 9. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	*1*	О.1, стр.76, упр.140	ОК 04; ОК 05

	20.	Пр. з. № 10. Правописание сложных имен существительных.	*1*	Привести примеры	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.		**Основное содержание**	***4***		
	21.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных.	*1*	О.1, стр.74, конспект	ОК 04; ОК 05
	22.	Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	*1*	О.1, стр.76, упр.142	
	23.	Пр. з. № 11. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	*1*	Конспект	ОК 04; ОК 05
	24.	Пр. з. № 12. Правописание сложных имен прилагательных	*1*	Привести примеры.	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.		**Основное содержание**	***4***		
	25.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных.	*1*	О.1, стр.74	ОК 04; ОК 05
	26.	Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	*1*	О.1, стр.77, упр.145	
	27.	Пр. з. № 13. Правописание числительных. Возможности использования цифр.	*1*	О.1, стр.84, упр.167	ОК 04; ОК 05
	28.	Пр. з. № 14. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	*1*	Привести примеры	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.		**Основное содержание**	***4***		
	29.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	*1*	О.1, стр.74, конспект	ОК 04; ОК 05
	30.	Дефисное написание местоимений	*1*	Привести примеры.	

	31.	Пр. з. № 15. Правописание местоимений.	*1*	О.1, стр.99-100	ОК 04; ОК 05
	32.	Пр. з. № 16. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*1*	О.1, стр.99-100, упр.211	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.		**Основное содержание**	***4***		
	33.	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род).	*1*	Конспект, подготовка к к. р.	ОК 04; ОК 05
	34.	**Контрольная работа № 2.**	*1*		
	35.	Пр. з. № 17. Правописание окончаний глаголов	*1*	О.1, стр.79, упр.152	ОК 04; ОК 05
	36.	Пр. з. № 18. Правописание суффиксов глаголов.	*1*	Привести примеры	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола		**Основное содержание**	***4***		
	37.	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.	*1*	О.1, стр.75, конспект	ОК 04; ОК 05
	38.	Краткие и полные формы причастий	*1*	О.1, стр.97, упр.203	
	39.	Пр. з. № 19. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	*1*	О.1, стр.96-98, упр.202	ОК 04; ОК 05
	40.	Пр. з. № 20. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	*1*	О.1, стр.96-98	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.		**Основное содержание**	***4***		
	41.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий.	*1*	О.1, стр.75, конспект	ОК 04; ОК 05
	42.	Пр. з. № 21. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц.	*2*	О.1, стр.80, упр.158	ОК 04; ОК 05

	43.	Пр. з. № 22. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ		О.1, стр.98-99, упр.211	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация			**12**		
Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса.		**Основное содержание**	***4***		
	44.	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	*1*	О.1, стр.154-162	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	45.	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	*1*	Конспект, охарактеризовать предложения	
	46.	Пр. з. № 23. Знаки препинания в простом предложении	*1*	Привести примеры	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	47.	Пр. з. № 24. Знаки препинания в простом предложении	*1*	О.1, стр.163,упр.333	
Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.		**Основное содержание**	***4***		
	48.	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	*1*	О.1, стр.164-167	ОК 04; ОК 05
	49.	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	*1*	О.1, стр.168-172. упр.345	
	50.	Пр. з. № 25. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	*1*	О.1, стр.164-167, упр.339	ОК 04; ОК 05

	51.	Пр. з. № 26. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	*1*	О.1, стр.168-171, упр.347.	
Тема **3.3.** Сложное предложение		**Основное содержание**	***4***		
	52.	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.	*1*	О.1, стр.173-181, упр.365	ОК 05; ОК 09
	53.	Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	*1*	О.1, стр.182-185,	
	54.	Пр. з. № 27. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	*1*	О.1, стр.174, упр.361	ОК 05; ОК 09
	55.	Пр. з. № 28. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	*1*	О.1, стр.183, упр.183	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.			**9**		
Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.		**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***		
	56.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы.	*1*	О.1, стр.187- 191	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 9.1
	57.	Речевые формулы. Речевой этикет	*1*	О.1, стр.191-198, упр.403	
	58.	Пр. з. № 29. Терминология и профессиональная лексика.	*1*	О.1, стр.198-207	
	59.	Пр. з. № 30. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	*1*	Конспект, привести примеры	
		Профессионально-ориентированное содержание	***2***		

Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи.	60.	Пр. з. № 31. 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	*1*	О.1, стр.189-198, составить далог	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 9.1
	61.	Пр. з. № 32. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	*1*	Знать термины, привести примеры	
Тема **4.3.** Научный стиль.		**Профессионально-ориентированное содержание**	***3***		
	62.	Пр. з № 33. Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	*1*	О.1, стр.198-207, индивид.задание	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 9.1
	63**.**	Пр. з № 34. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	*1*	Подготовка к к.р.	
	64.	Контрольная работа № 3. Итоговый диктант.	*1*		
		Консультация	**2**		
		Промежуточная аттестация (Экзамен)	**6**		
	Всего:		***72***		

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

Основные источники:

1.Русский язык. 10–11 классы: учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 272 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с. – Текст : непосредственный.
2. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для студентовучреждений СПО и прикладного бакалавриата / под ред. А.В. Голубевой. – Москва : Юрайт, 2018. – 386 с. – Текст: непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. www.gramma.ru - сайт «Культура письменной речи».
2. www.krugosvet.ru - универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».
3. www.school-collection.edu.ru - сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. www.spravka.gramota.ru - сайт «Справочная служба русского языка».

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.	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05.	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 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	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 9.1.	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.02 Литература»

СОДЕРЖАНИЕ

Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. ОК 05. ОК 09 ПК. 9.1.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении - произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в - процессе литературного образования; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; - готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике 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;	языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

	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; 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,	ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и

	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 - 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 В области эстетического воспитания:	пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой

	- 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; В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе	восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному

	в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-

		нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство;

		авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11.

		Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью ПРб 12. Владеть современными читательскими

		практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	**108**
1. Основное содержание	**94**
теоретическое обучение	9
практические занятия	85
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**12**
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Основное содержание				
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	2	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	*1*	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века			**24**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	3	*Для чтения и изучения*: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*1*	
	4	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору*	*1*	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	*5*	*Для чтения и изучения:* роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	6	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)	*1*	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	-	
	7 8	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	*2*	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Ф.И. Тютчева и А.А. Фета		любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие		
	9 10	Практическое занятие Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*	*2*	
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	11	*Для чтения и изучения*: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).	*1*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями		
	12	Практическое занятие Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть*	*1*	
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	
	13 14	Практическое занятие Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	*2*	
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа	**Содержание учебного материала**		**4**	
	15 *16*	*Для чтения и изучения:* роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники»	*2*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
«Преступление и наказание»		Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	17 18	Практические занятия Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	*2*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
Тема 1.8. **Судьба и творчество Л. Н. Толстого.** **«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»**	**Содержание учебного материала**		**4**	
	19 *20*	*Для чтения и изучения:* роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и	*2*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.		
	21 22	Практические занятия Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*	*2*	
Тема 1.9. **Творческий путь Н. С. Лескова.** **Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	23 24	Практические занятия Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	*2*	
Тема 1.10. **Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»**		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. 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	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		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		
	25 26	Практические занятия Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	*2*	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века			**2**	
Тема 2.1. **Литературная критика второй половины XIX века.** **Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	-	
	27 28	Практические занятия Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	*2*	
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.			**8**	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна		*Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	29 30	Практические занятия Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	*2*	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	31 32	Практические занятия Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	*2*	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	33 34	Практические занятия Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	35 36	Практические занятия «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	*2*	
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	
	37 38	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*	*2*	
Раздел 4. Литература XX века			**46**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
произведений И.А. Бунина	39 40	Практические занятия Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси 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*	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	-	
	41 42	Практические занятия Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*	*2*	
	43 44	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	
	45	Практические занятия Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	*1*	
	46	Практические занятия Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»	*1*	
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	47 *48*	Практические занятия Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	49 50	Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	
Тема 4.6.		**Содержание учебного материала**	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»		*Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	-	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	51	Практические занятия Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*	*1*	
	52	Практические занятия Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»	*1*	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	53 54	Практические занятия История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	*2*	
Тема 4.8. М. А. Шолохов.		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	55 56 57 58	Практические занятия История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова	*4*	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) 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	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	59 60	Практические занятия Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»	*2*	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	
	61 62	Практические занятия Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»	*2*	
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Отечественной войны в стихотворениях поэта	63 64	Практические занятия Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»	*2*	
Тема 4.12. **Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне**		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	65 66	Практическое занятие Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	*2*	
Тема 4.13.		Содержание учебного материала	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		*Для чтения и изучения:* роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	67	Практическое занятие	*2*	
	68	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	-	
	69 70	Практическое занятие Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*	*2*	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	71 72	Практическое занятие Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	*2*	
Тема 4.16.		Содержание учебного материала	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.		*Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	73 74	Практическое занятие Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»	*2*	
Тема 4.17. **А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына**		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	75 76	Практическое занятие Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	*2*	
Тема 4.18. **Нравственные искания героев**		**Содержание учебного материала**	***2***	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
рассказов В.М. Шукшина	77 78	Практическое занятие Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	*2*	
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	79 80	Практическое занятие Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)	*2*	
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	81 82	Практическое занятие Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*	*2*	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…».	-	
	83 84	Практическое занятие *Выразительное чтение стихотворений.* Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»	*2*	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков			**2**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н.	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
второй половины XX – начала XXI века		Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		
	85 86	Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»	*2*	
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века			**2**	
Тема 6.1. **Поэзия второй половины XX – начала XXI века.** **Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века**		**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	87 88	Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*	*2*	
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века			**2**	
Тема 7.1. **Драматургия второй половины XX – начала XXI века.**		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	89 90	Практическое занятие Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	*2*	
Раздел 8. Литература народов России			**2**	
Тема 8.1 **Литература народов России.** **Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой**		**Содержание учебного материала**		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	91 92	Практическое занятие Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*	2	
Раздел 9. Зарубежная литература			**2**	
Тема 9.1 **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века**		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
		Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	93	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	94	Практическое занятие Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	*1*	
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)			**12**	
Тема «Дело мастера боится»	95	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	*1*	
	96	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?»	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	97	Содержание учебного материала: 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	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.		
	98	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*1*	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	99	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	100	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	*1*	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	101	Содержание учебного материала 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	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		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 проектное и резюме действительное.		
	102	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	*1*	
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	103	Содержание учебного материала 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	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1
	104	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»	*1*	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	105	Содержание учебного материала 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	*1*	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 9.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	106	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	*1*	
107-108 Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)			**2**	
Всего:			***108***	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

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

3.3 Литература

Основная:

1. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 415 с. – Текст: непосредственный.

2. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительная:

1 Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с. – Текст: непосредственный.

2. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 448 с. – Текст: непосредственный.

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 04 ОК 05 ОК 09 ПК 9.1	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	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.03 Математика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.03 МАТЕМАТИКА

2.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОД.03 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 04. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	-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, 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

	-- 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 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	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

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	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

	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 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	математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни

	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 - 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;	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;	- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем - 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

	- 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	помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - **уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;* - **уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать*

		последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; *- *уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки* - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	***216***
1. Основное содержание	**206**
теоретическое обучение	170
практические занятия	36
2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе	**36**
теоретическое обучение	0
практические занятия	36
Промежуточная аттестация (дифф.зачет)	2
консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1		2	3	4	5
Основное содержание					
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			**16**		
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**				
	1	Комбинированное занятие 1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	1	Эссе «Значение математики в моей жизни»	
	2	Комбинированное занятие 2. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	1	О.1 стр 362 №1 (д), №3(а), №5(б)	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
	3	Комбинированное занятие 3. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1	О.1 стр 387 №214	
	4	Комбинированное занятие 4. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1	О.1 стр 387 №216	
	5	Комбинированное занятие 5. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1	О.1 стр 366 №34, 35(д)	
	6	Комбинированное занятие 6. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1	О.1 стр 369 №51(г), №53(б)	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	7	Практическое занятие 1. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради	
	8	Практическое занятие 2. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради	

	9	Практическое занятие 3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради	
	10	Практическое занятие 4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	**Содержание учебного материала**				
	11	Комбинированное занятие 7. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 364 №24	
	12	Комбинированное занятие 8. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 371 №77(б,г,е) №83(г), стр.369 №54(б)	
	13	Комбинированное занятие 9. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради	
	14	Комбинированное занятие 10. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради	
	15	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант	
	16	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			**36**		ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Содержание учебного материала**				
	17	Комбинированное занятие 11. Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	1	О.1, гл.1, п.3.3-3.5, №3.33, №3.55(г), №3.56(е-и)	
	18	Комбинированное занятие 12. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	1	О.1, гл.1, п.3.7 №3.83 (е-з)	
	19	Комбинированное занятие 13. Свойства корня n-ой степени.	1	О.1, гл.1, п.3.6 №3.72(е-и) 3.77	
	20	Комбинированное занятие 14. Преобразование иррациональных выражений	1	О.1 стр 364 №15(в), №16(з)	
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	**Содержание учебного материала**				
	21	Комбинированное занятие 15. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.1 -4.2, №4.17(ж-з), №4.18(ж-з),	

	22	Комбинированное занятие 16. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п. 4.1 -4.2 №4.21(б)	
	23	Комбинированное занятие 17. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.17	
	24	Комбинированное занятие 18. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.18	
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	**Содержание учебного материала**				
	25	Комбинированное занятие 19. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
	26	Комбинированное занятие 20. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
	27	Комбинированное занятие 21. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
	28	Комбинированное занятие 22. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				
	39	Комбинированное занятие 23. Степень с произвольным действительным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.7, №4.51	
	30	Комбинированное занятие 24. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	1	О.1, гл.1, п.4.8, №4.60(а,б,г)	
	31	Комбинированное занятие 25. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	О.1, гл.1, п.6.1 №6.5(ж-и)	
	32	Комбинированное занятие 26. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.17(д-е), №6.21(д-е)	
	33	Комбинированное занятие 27. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.4 №6.32(д-е), №6.35(в)	
	34	Комбинированное занятие 28. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.46(г), №6.50(в)	
	Содержание учебного материала				

Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	35	Комбинированное занятие 29. Логарифм числа.	1	О.1, гл.1, п.5.1 №5.6(ж-и), №5.7(ж-и), №5.8(ж-и),	
	36	Комбинированное занятие 30. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.12(г-е)	
	37	Комбинированное занятие 31. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.17(г), №5.18(г)	
	38	Комбинированное занятие 32. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.20(г), №5.22(з-и)	
	39	Комбинированное занятие 33. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б)	
	40	Комбинированное занятие 34. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б,г)	
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	**Содержание учебного материала**				
	41	Комбинированное занятие 35. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 № 5.32	
	42	Комбинированное занятие 36. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 №5.36 (а)	
	43	Комбинированное занятие 37. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.2 №6.10(г-е), 6.13(б)	
	44	Комбинированное занятие 38. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.18(д-е), №6.20(г)	
	45	Комбинированное занятие 39. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.5 №6.39 (д-е) №6.40(д-е)	
	46	Комбинированное занятие 40. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.51(д-е), №6.52(д-е)	

Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	47	Практическое занятие 5. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	48	Практическое занятие 6. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	49	Практическое занятие 7. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	50	Практическое занятие 8. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**Содержание учебного материала**			
	51	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант	
	52	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант	
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве			**30**		ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**				
	53	Комбинированное занятие 41. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	1	О.3. стр3-8, №1(б-в)	
	54	Комбинированное занятие 42. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	1	О.3. стр3-8, №8	
	55	Комбинированное занятие 43. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №35	
	56	Комбинированное занятие 44. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №40	
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**				
	57	Комбинированное занятие 45. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 №16	
	58	Комбинированное занятие 46. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 № 18(б)	

	59	Комбинированное занятие 47. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №55, №56	
	60	Комбинированное занятие 48. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №59	
	61	Комбинированное занятие 49. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	1	О.3, Гл.1, §4, №67	
	62	Комбинированное занятие 50. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	1	О.3, Гл.1, §4, №71	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**				
	63	Комбинированное занятие 51. Перпендикулярные прямые.	1	О.3, Гл.2, § 1, №116	
	64	Комбинированное занятие 52. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 1, №121	
	65	Комбинированное занятие 53. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №125	
	66	Комбинированное занятие 54. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №130	
Тема 3.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**				
	67	Комбинированное занятие 55. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах.	1	О.3, Гл.2, § 2, №157	
	68	Комбинированное занятие 56. Угол между прямой и плоскостью.	1	О.3, Гл.2, § 2, №158	
	69	Комбинированное занятие 57. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 2, №163	
	70	Комбинированное занятие 58. Расстояния в пространстве	1	О.3, Гл.2, § 2, №164	
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**				
	71	Комбинированное занятие 59. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве.	1	О.3, Гл.5, § 1, №411	
	72	Комбинированное занятие 60. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	1	О.3, Гл.5, § 1, №414	

	73	Комбинированное занятие 61. Скалярное произведение векторов.	1	О.3, Гл.5, § 2 №451	
	74	Комбинированное занятие 62. Простейшие задачи в координатах	1	О.3, Гл.5, § 2, №454	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	75	Практическое занятие 9. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	76	Практическое занятие 10. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	77	Практическое занятие 11. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	78	Практическое занятие 12. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	79	Практическое занятие 13. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	1	Инд.задание в тетради	
	80	Практическое занятие 14. Решение практико-ориентированных задач	1	Инд.задание в тетради	
Тема 3.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**				
	81	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
	82	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			**22**		
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**				
	83	Комбинированное занятие 63. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	1	О.1, гл.2, п.7.1-7.2 №7.6, №7.16(б,г,е), №7.17(б,г,е)	ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
	84	Комбинированное занятие 64. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №№7.29 О.1, гл.2, п.8.1 №8.5	
	85	Комбинированное занятие 65. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №7.45, О.1, гл.2, п.8.1	

				№8.16	
	86	Комбинированное занятие 66. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	1	О.1, гл.2, п.7.3 О.1, гл.2, п.8.1 Инд.задание в тетради	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание учебного материала**				
	87	Комбинированное занятие 67. Тригонометрические тождества.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.54 О.1, гл.2, п.8.2 №8.19(б)	
	88	Комбинированное занятие 68. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.59 О.1, гл.2, п.8.2 №8.25 (в-г)	
	89	***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***	1		
	90	***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***	1		
	91	Комбинированное занятие 69. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.9.1-9.5 №9.11, №9.55(в-г)	
	92	Комбинированное занятие 70. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.61	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**				
	93	Комбинированное занятие 71. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п.10.1-10.4 №10.8(б)	
	94	Комбинированное занятие 72. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x.	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.17(б)	
	95	Комбинированное занятие 73. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.25(г)	
	96	Комбинированное занятие 74. Преобразование графиков тригонометрических функций	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.33(г)	
	Содержание учебного материала				

Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	97	Комбинированное занятие 75. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №7.78, №7.87,	
	98	Комбинированное занятие 76. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №8.35, №8,40	
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				
	99	Комбинированное занятие 77. Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a.	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.4	
	100	Комбинированное занятие 78. Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a.	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.5	
	101	Комбинированное занятие 79. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.3 №11.10(з-к)	
	102	Комбинированное занятие 80. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.4 №11.19(а) №11.27(д-е)	
	103	Комбинированное занятие 81. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6 №11.34(в,е,и) №11.36(в,е,и)	
	104	Комбинированное занятие 82. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6 №11.39(в,е,и) №11.41(в,е,и)	
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**				
	105	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
	106	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
Раздел 5. Производная и первообразная функции			**44**		ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
	Содержание учебного материала				

Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	107	Комбинированное занятие 83. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.8, №4.11	
	108	Комбинированное занятие 84. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.13	
	109	Комбинированное занятие 85. Формулы дифференцирования.	1	О.2, гл.1, п.4.5 №4.45	
	110	Комбинированное занятие 86. Формулы дифференцирования.	1	О.2, гл.1, п.4.5 №4.48	
	111	Комбинированное занятие 87. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.20(в-г)	
	112	Комбинированное занятие 88. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.21(в-г)	
	113	Комбинированное занятие 89. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.33(ж-и)	
	114	Комбинированное занятие 90. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.34(в-г)	
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание учебного материала**				
	115	Комбинированное занятие 91. Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции.	1	О.2, гл.1, п.2.4 №2.34	
	116	Комбинированное занятие 92. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.4.3 №4.27	
	117	Комбинированное занятие 93. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	1	Инд.задание в тетради	
	118	Комбинированное занятие 94. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	1	Инд.задание в тетради	
Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**				
	119	Комбинированное занятие 95. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.20	
	120	Комбинированное занятие 96. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.27	
	121	Комбинированное занятие 97. Уравнение касательной к графику функции.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.32	

	122	Комбинированное занятие 98. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.33	
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**				
	123	Комбинированное занятие 99. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.52	
	124	Комбинированное занятие 100. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.58(в-г)	
	125	Комбинированное занятие 101. Задачи на максимум и минимум.	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.11(г) О.2, гл.1, п.5.9 №5.93	
	126	Комбинированное занятие 102. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.14(б)	
Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**				
	127	Комбинированное занятие 103. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(в)	
	128	Комбинированное занятие 104. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(г)	
	129	Комбинированное занятие 105. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(д)	
	130	Комбинированное занятие 106. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(е)	
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**				
	131	Комбинированное занятие 107. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.14	
	132	Комбинированное занятие 108. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(ж)	
	133	Комбинированное занятие 109. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций,	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(з)	

		построение графиков с использованием аппарата математического анализа			
	134	Комбинированное занятие 110. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.118(б)	
Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	135	Практическое занятие 15. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	136	Практическое занятие 16. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	137	Практическое занятие 17. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	138	Практическое занятие 18. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	139	Практическое занятие 19. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	140	Практическое занятие 20. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
Тема 5.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**				
	141	Комбинированное занятие 111. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x).	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.3	
	142	Комбинированное занятие 112. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.9	
	143	Комбинированное занятие 113. Таблица формул для нахождения первообразных.	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.12	
	144	Комбинированное занятие 114. Изучение правила вычисления первообразной	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.14	
Тема 5.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**				
	145	Комбинированное занятие 115. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.3-6.4 №6.33	
	146	Комбинированное занятие 116. Геометрический и физический смысл определенного интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.4 №6.35	

	147	Комбинированное занятие 117. Формула Ньютона – Лейбница.	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.48, №6.49	
	148	Комбинированное занятие 118. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.66	
Тема 5.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	**Содержание учебного материала**				
	149	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	
	150	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения			**30**		
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	**Содержание учебного материала**				
	151	Комбинированное занятие 119. Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	1	О.3, Гл.3, § 1, №220	
	152	Комбинированное занятие 120. Параллелепипед.	1	О.3, Гл.3, § 1, №222	
	153	Комбинированное занятие 121. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №195	
	154	Комбинированное занятие 122 Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №217	
	155	Комбинированное занятие 123. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2, №	
	156	Комбинированное занятие 124. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2,	ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	**Содержание учебного материала**				
	157	Комбинированное занятие 125. Площадь поверхности многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2, №231	
	158	Комбинированное занятие 126. Простейшие комбинации многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №258	
	159	Комбинированное занятие 127. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №259	
	160	Комбинированное занятие 128. Правильные многогранники	1	О.3, Гл.3, § 3 №273	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	161	Практическое занятие 21. Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса.	1	Инд.задание в тетради	

	162	Практическое занятие 22. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе.	1	Инд.задание в тетради	
	163	Практическое занятие 23. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара.	1	Инд.задание в тетради	
	164	Практическое занятие 24. Развёртка цилиндра и конуса	1	Инд.задание в тетради	
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание учебного материала**				
	165	Комбинированное занятие 125. Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба.	1	О.3, Гл.7, § 1 №658	
	166	Комбинированное занятие 126. Объемы прямой призмы и цилиндра.	1	О.3, Гл.7, § 2 №666	
	167	Комбинированное занятие 127. Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №685	
	168	Комбинированное занятие 128 Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №705	
	169	Комбинированное занятие 129. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №710	
	170	Комбинированное занятие 130. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №714	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	171	Практическое занятие 25. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	1	Инд.задание в тетради	
	172	Практическое занятие 26. Примеры симметрий в профессии	1	Инд.задание в тетради	
	173	Практическое занятие 27. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради	

	174	Практическое занятие 28. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Содержание учебного материала**				
	175	Комбинированное занятие 131. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	176	Комбинированное занятие 132. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	177	Комбинированное занятие 133. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	178	Комбинированное занятие 134. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	179	Контрольная работа № 6**.** Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
	180	Контрольная работа № 6**.** Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики			**28**		
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание учебного материала**				
	181	Комбинированное занятие 135. Совместные и несовместные события.	1	О.1, гл.3, п.12.1, №12.10	
	182	Комбинированное занятие 136. Теоремы о вероятности суммы событий.	1	О.1, гл.3, п.12.2 №12.22	
	183	Комбинированное занятие 137. Условная вероятность.	1	О.1, гл.3, п.13.1-13.2, №13.6, №13.7	ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
	184	Комбинированное занятие 138. Зависимые и независимые события.	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.8	
	185	Комбинированное занятие 139. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.9	

	186	Комбинированное занятие 140. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.10	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***				
	187	Практическое занятие 29. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради	
	188	Практическое занятие 30. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради	
	189	Практическое занятие 31. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради	
	190	Практическое занятие 32. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради	
	191	Практическое занятие 33. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради	
	192	Практическое занятие 34. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради	
	193	Практическое занятие 35. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради	
	194	Практическое занятие 36. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	**Содержание учебного материала**				
	195	Комбинированное занятие 141. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.1	
	196	Комбинированное занятие 142. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.2	
	197	Комбинированное занятие 143. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.8	
	198	Комбинированное занятие 144. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.12	
	199	Комбинированное занятие 145. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.15	

	200	Комбинированное занятие 146. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.16	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	**Содержание учебного материала**				
	201	Комбинированное занятие 147. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	202	Комбинированное занятие 148. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	203	Комбинированное занятие 149. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	204	Комбинированное занятие 150. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	205	Комбинированное занятие 151. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
	206	Комбинированное занятие 152. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4
	207	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
	208	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
Консультация к экзамену			**2**		
Промежуточная аттестация (Экзамен)			**6**		
Всего:			**216**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса ОД.03 Математика зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные:

1. Алгебра и начала математического анализа 10 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст : непосредственный.

2. Алгебра и начала математического анализа 11 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 464 с. – Текст : непосредственный.

3. Геометрия 10–11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 287 с. – Текст : непосредственный.

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 мероприятия
ОК 01, ОК 04, ПК 6.2-6.4	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 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

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.04 Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Иностранный язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка (английский язык), 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 формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01.	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,	- 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

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 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 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 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 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием

	-- 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, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - 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 1650 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; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.
ОК 02.	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	- 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

	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	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 04.	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	- 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; -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; осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка
ОК 09	наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые

	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией,	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 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	***144***
1. Основное содержание	**86**
теоретическое обучение	**-**
практические занятия	86
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**50**
теоретическое обучение	**-**
практические занятия	50
индивидуальный проект *(да/нет*)	нет
консультация	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**8**

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Входное тестирование	**Основное содержание** **1.** Лексико-грамматический тест **2.** Устное собеседование	**2**		
Раздел № 1. Иностранный язык для общих целей		**84**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Основное содержание**	**12**		*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:	**12**		

	3.	Приветствие, прощание.	1	Написать сочинение	
	4.	Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1	О.1, стр.10, упр. 6	
	5.	Я и моя семья	1	О.1, стр. 12, упр.3	
	6.	Отношение поколений в семье.	1	О.1, стр. 15, упр. 1	
	7.	Мои друзья, занятия	1	О.1, стр. 30-31, упр. 2-6	
	8.	Описание внешности человека.	1	Написать эссе по теме	
	9.	Описание характера личности.	1	Составить таблицу	
	10.	Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные.	1	Выучить правило	
	11.	Описание характера личности.	1	О.1, стр. 42, упр. 1-6	
	12.	Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени).	1	О.1, стр. 14-15, выучить правило	
	13.	**Контрольная работа № 1**	1		
	14.	**Контрольная работа № 1**	1		
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Основное содержание**		**10**		*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:		**10**		
	15.	Рабочий день.	1	О.1, стр. 46-47	
	16.	Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном	1	Выучить правило	
	17.	залоге).	1	Д.1, стр 10-11, упр.6	
	18.	Досуг. Хобби.	1	Написать сочинение	
	19.	Организация досуга	1	Написать эссе по теме	

	20. **21.** **22.**	Хобби моего друга Предлоги времени Наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Активный и пассивный отдых.	1 1 1	Выучить таблицу Составить предложения Составить таблицу	
	23. **24.**	**Контрольная работа №2** **Контрольная работа №2**	1 1		
Тема № 1.3 **Условия проживания в городской и сельской местности**	**Основное содержание**		**12**		*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:		**12**		
	25. **26.** **27.** **28.** **29.** **30.** **31.** **32.** **33.** **34.**	Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Неопределённые местоимения some/any/one Вопросительные предложения – формулы вежливости Как спросить и указать дорогу. Интерьер. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка. Оборот there is/are. Основное правило.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Д.1, стр. 24, упр. 3 Написать сочинение Д.1, стр. 26, упр. 1 Выучить правило Д.1, стр. 27, упр. 3 Д.1, стр. 27-28 Написать сочинение Написать сочинение «Мой колледж» Сочинение по теме Выучить правило	

	35. **36.**	**Контрольная работа №3** **Контрольная работа №3**	1 1		
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания.**	**Основное содержание**		**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:		**8**		
	37. **38.** **39.** **40.** **41.** **42.**	Виды магазинов. Ассортимент товаров. Совершение покупок в продуктовом магазине. Артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Совершение покупок в магазине одежды/обуви в моем городе.	1 1 1 1 1 1	Написать сочинение О.1, стр. 102, упр. 1-3 О.1, стр. 105, упр. 3 Выучить правило О.1, стр. 28-29, упр. 2 Написать сочинение	
	43. **44.**	**Контрольная работа №4** **Контрольная работа№4**	1 1		
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.** **Спорт. Посещение врача.**	**Основное содержание**		**12**		*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:	**12**		
	45. Физическая культура и спорт.	1	О.1, стр. 30, упр. 1-2	
	46. Физическая культура и спорт.	1	Написать сочинение	
	47. Еда полезная и вредная.	1	О.1, стр. 104, упр. 2	
	48. Еда полезная и вредная.	1	Написать эссе	
	49. Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге.	1	Выучить правило	
	50. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени).	1	О.1, стр.14, упр. 1 Написать сочинение	
	51. Заболевания и их лечение.	1	О.1, стр 105, упр. 8	
	52. Здоровый образ жизни	1	Выучить правило	
	53. Здоровый образ жизни в моей стране	1	Написать эссе по теме	
	54. Физическое воспитание в моем колледже.	1		
	55. **Контрольная работа №5**	1		
	56. **Контрольная работа№5**	1		
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха.**	**Основное содержание**	**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:	**8**		

	57. **58.** **59.** **60.** **61.** **62.**	Почему и как люди путешествуют. Виды путешествий. Путешествие на поезде. Инфинитив, его формы. Путешествие на самолете. Образование степеней сравнения наречий	1 1 1 1 1 1	О.1, стр. 82, упр. 2 О.1, стр. 83, упр. 8 О.1, стр. 86, упр. 1 Выучить правило Написать сочинение Выучить правило	
	63. **64.**	**Контрольная работа № 6** **Контрольная работа №6**	1 1		
Тема № 1.7 **Страна/страны изучаемого языка.**	**Основное содержание**		**10**		*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:		**10**		
	65. **66.** **67.** **68.** **69.** **70.**	Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы). Политическое и экономическое устройство, традиции Великобритании. Великобритания (крупные города, достопримечательности). Артикли с географическими названиями. США (географическое положение, климат, население; национальные символы). Политическое и экономическое устройство, традиции США.	1 1 1 1 1 1	Д.1, стр. 18, упр. 1 Написать сочинение Выучить правило Д.1, стр. 20, упр. 4 Д.1, стр. 21, упр. 6 Выучить правило Д.1, стр. 24, упр. 3	

	71. **72.**	Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). США (крупные города, достопримечательности). Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	1 1	Выучить правило	
	73. **74.**	**Контрольная работа № 7** **Контрольная работа №7**	1 1		
Тема № 1.8 **Россия.**	**Основное содержание**		**12**		*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:		**12**		

	75.	Географическое положение, климат, население.	1	Д.1, стр. 25, упр. 5	
	76.	Национальные символы.	1	Д.1, стр 40, упр. 1-3	
	77.	Политическое и экономическое устройство.	1	Д.1, стр. 42-43	
	78.	Москва – столица России.	1	Д.1, стр.49, упр. 3	
	79.	Достопримечательности Москвы.	1	Написать сочинение	
	80.	Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры	1	Выучить правило	
	81.	времени).	1	Д.1, стр.50, упр. 2	
	82.	Традиции народов России.	1	Д.1, стр 60, выучить	
	83.	Традиции народов России.	1	Написать эссе по теме	
	84.	Погода и климат. Экономика России.	1	Подготовить реферат	
Прикладной модуль. Раздел №2 Иностранный язык для специальных целей			**50**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Основное содержание**		**14**		*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.				
	Профессионально-ориентированное содержание		**14**		
	85.	Особенности подготовки по профессии/специальности.	1	Написать эссе	
	86.	Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	1	Выучить правило	
	87.	Специфика работы по профессии/специальности.	1	О.1, стр. 150-151	
	88.	Основные принципы деятельности по профессии/специальности. Профессия повар и кондитер.	1	Написать сочинение Составить таблицу	
	89.	Герундий, инфинитив	1	Выучить правило	
	90.	Основные понятия вашей профессии	1	Написать эссе	
	91.	Основные понятия вашей профессии	1	Презентация по теме	
	92.	Основные понятия профессии «повар и кондитер»	1	Реферат по теме	
	93.	Специфика работы по профессии/специальности	1	Выучить правило	

	94. **95.** **96.**	Специфика работы по профессии/специальности Чемпионаты Профессионалы Особенности подготовки по профессии/специальности.	1 1 1	Написать Эссе	
	97. **98.**	**Контрольная работа №9** **Контрольная работа №9**	1 1		
Для профессий / специальностей технологической направленности*:					
Тема 2.2 Промышленные технологии	**Основное содержание**		**12**		*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.				
	Профессионально-ориентированное содержание		**12**		
	99. **100** **101** **102** **103** **104** **105** **106** **107** **108**	Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Работа на производстве. Работа на производстве. Конкурсы профессионального мастерства Профессионалы Культура. Искусство. Живопись. Музыка. Театр. Музеи	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Д.1, стр.225 Д.1, стр. 228-229, упр.1 Мини-сочинение Презентация по теме Краткое описание Профессионалы О.1, стр. 90-91 О.1, стр. 92, упр. 8 Презентация О.1, стр. 124 О.1, стр. 126, упр. 3	
	109 **110**	**Контрольная работа №10** **Контрольная работа №10**	1 1		
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	**Основное содержание**		**12**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,*
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог,				

	- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.				
	Профессионально-ориентированное содержание		**12**		
	111.	Достижения науки.	1	Д.1, стр 230, упр. 2	
	112.	Страдательный залог.	1	Выучить правило	
	113.	Современные информационные технологии.	1	Написать сочинение	
	114.	Современные информационные технологии.	1	Д.1, стр. 232, упр.4	
	115.	ИКТ в профессиональной деятельности.	1	Выучить лексику	
	116.117.	ИКТ в профессиональной деятельности.	1	Д.1, стр. 240, упр. 2	
	118.	Достижения науки России.	1	Презентация	
	119.	Достижения в профессии повара и кондитера в России.	1	Написать эссе	
	120.	ИКТ в профессиональной деятельности повара и кондитера.	1	О.1, стр. 146-147	
		Современные технологии в профессии	1	О.1, стр. 151-152	
	121.	**Контрольная работа №11**	1		
	122.	**Контрольная работа №11**	1		
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Основное содержание**		**10**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,*
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.				
	Профессионально-ориентированное содержание		**8**		
	123.	Известные ученые и их открытия в России.	1	Д.1, стр. 256, упр. 6	
	124.	Известные ученые и их открытия в России.	1	Написать сочинение	
	125.	Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	1	Выучить правило	
	126.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Д.1, стр. 255	
	127.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Написать эссе	
	128.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1		
	129.	**Контрольная работа № 12**	1		
	130.	**Контрольная работа №12**	1		
Тема 2.5	**Основное содержание**		**6**		*ОК 01, ОК 02,*

Деловое общение	Лексика: -профессионально ориентированная лексика; -лексика делового общения. Грамматика: -грамматические конструкции типичные для делового стиля				*ОК 04, ОК 09*
	Профессионально-ориентированное содержание		**6**		
	131. **132.** **133.** **134.** **135.** **136.**	Публичное выступление Искусство эффективных презентаций Продвижение в СМИ Работа в команде **Контрольная работа №13** **Контрольная работа №13**	1 1 1 1 1 1	О.1, стр. 156 О.1, стр. 163 О.1, стр. 165, упр. 1,2 Презентация по теме	
	137-144	**Консультация, промежуточная аттестация (экзамен)**	**8**		
Всего:			**144**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса иностранного языка (английский язык) 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. Английский язык. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 248 с. – Текст : непосредственный.

2. Английский язык. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / В.П. Кузовлёв, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова [и др.]. – Москва : Просвещение, 2021. – 271 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Ю.Б. Кузьменкова Английский язык + аудиозаписи в эбс: учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 441 с. 2. Т.Ю. Касаткина Английский язык для дизайнеров. – Ижевск: Изво «Удмурдский университет», 2013. – 145 с.

Интернет-ресурсы:

1. http://engmaster.ru/topic/3068 - Сайт для самостоятельного изучения английского
   языка
2. http://en.wikipedia.org/wiki/Designer - Свободная энциклопедия
3. http://begin-english.ru/samouchitel - Самоучитель по английскому языку

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 01. . **ОК 02.** **ОК 04.**	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 на экзамене Диктанты
ОК 01. . **ОК 02.** **ОК 04.** **ОК 09**	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий на экзамене

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.05 Информатика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.05 ИНФОРМАТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОД.05 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика направлено на достижение следующих целей:

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

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины ОД.05 Информатика: сформировать у обучающихся знания и умения в области информационных технологий, 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 формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК. 9.1. ПК. 9.2. ПК. 9.3.	**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	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - 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;

	сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь 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);

	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 области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	- уметь 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; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область

	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	истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;

	этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***144***
в т.ч.	
1. Основное содержание	**68**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	52
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	52
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
Основное содержание					
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека			**22**		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы		**Основное содержание**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	1	Лекция 1. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	1	О.1 стр.5-16	
	2	Лекция 2. Кодирование информации Информация и информационные процессы	1	О.1 стр.16-35	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации		**Основное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	3	Лекция 3. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	1	О.1 стр.16-30	
	4	Лекция 4. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	1	О.1 стр.50-62	
		Практические занятия:	**2**		
	5	Практическое занятие № 1 Подходы к измерению информации	1	О.1 стр.16-30	
	6	Практическое занятие № 2 Подходы к измерению информации	1	О.1 стр.16-30	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера		**Основное содержание**	**2**	**2**	*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	7	Лекция 5. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.	1	О.1 стр.62-82	
	8	Лекция 6. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	1	О.1 стр.82-99	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	9	Практическое занятие № 3 Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод	1	О.1 стр.99-129	

		вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.			
	10	Практическое занятие № 4 Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	1	О.1 стр.129-138	
	11	Практическое занятие № 5 Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	1	О.1 стр.138-145	
	12	Практическое занятие № 6 Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	1	О.1 стр.145-166	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	13	Практическое занятие № 7 Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики.	1	О.1 стр.166-197	
	14	Практическое занятие № 8 Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	1	О.1 стр.166-197	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет		**Основное содержание**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	15	Лекция 7. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	1	О.2 стр.193-210	
	16	Лекция 8. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	1	О.2 стр.193-210	
Тема 1.7. Службы Интернета		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	17	Практическое занятие № 9 Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1	О.2 стр.210-216	
	18	Практическое занятие № 10 Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	1	О.2 стр.216-228	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	19	Практическое занятие № 11 Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1	О.2 стр.216-228	

	20	Практическое занятие № 12 Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	1	О.2 стр.216-228	
Тема 1.9. Информационная безопасность		**Основное содержание**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	21	Лекция 9. Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1	О.2 стр.241-254	
	22	Лекция 10. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	О.2 стр.241-254	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов			**22**		
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	23	Практическое занятие № 13 Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1	О.1 стр.232-235	
	24	Практическое занятие № 14 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
	25	Практическое занятие № 15 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
	26	Практическое занятие № 16 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	27	Практическое занятие № 17 Многостраничные документы. Структура документа.	1	О.1 стр.240-244	
	28	Практическое занятие № 18 Гипертекстовые документы.	1	О.1 стр.240-244	
	29	Практическое занятие № 19 Совместная работа над документом	1	О.1 стр.244-246	
	30	Практическое занятие № 20 Шаблоны	1	О.1 стр.246-251	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	31	Практическое занятие № 21 Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.	1	О.1 стр.253-267	
	32	Практическое занятие № 22 Графические редакторы	1	О.1 стр.267-274	
	33	Практическое занятие № 23 Программы по записи и редактирования звука	1	О.1 стр.159-166	

	34	Практическое занятие № 24 Программы редактирования видео	1	О.1 стр.159-166	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	35	Практическое занятие № 25 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	
	36	Практическое занятие № 26 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	
	37	Практическое занятие № 27 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	
	38	Практическое занятие № 28 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	39	Практическое занятие № 29 Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	1	О.1 стр.276-286	
	40	Практическое занятие № 30 Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	О.1 стр.276-286	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	41	Практическое занятие № 31 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	
	42	Практическое занятие № 32 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	43	Практическое занятие № 33 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	
	44	Практическое занятие № 34 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	
Раздел 3. Информационное моделирование			**28**		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования		**Основное содержание**	**1**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	45	Лекция 11. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	1	О.2 стр.132-148	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья		**Основное содержание**	**1**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	46	Лекция 12. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	1	О.2 стр.148-161	

Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	47	Практическое занятие № 35 Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).		О.2 стр.148-161	
	48	Практическое занятие № 36 Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		О.2 стр.148-161	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	49	Практическое занятие № 37 Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	1	О.2 стр.64-76	
	50	Практическое занятие № 38 Основные алгоритмические структуры.	1	О.2 стр.76-85	
	51	Практическое занятие № 39 Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	1	О.2 стр.85-102	
	52	Практическое занятие № 40 Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	1	О.2 стр.102-119	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области		**Основное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	53	Лекция 13. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы	1	О.2 стр.102-119	
	54	Лекция 14. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	О.2 стр.119-132	
		Практические занятия:	**2**		
	55	Практическое занятие № 41 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
	56	Практическое занятие № 42 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области		**Основное содержание**	**6**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	57	Лекция 15. Базы данных как модель предметной области.	1	О.2 стр.161-178	
	58	Лекция 16. Таблицы и реляционные базы данных	1	О.2 стр.178-193	
		Практические занятия:	**4**		
	59	Практическое занятие № 43 Создание базы данных	1	О.2 стр.161-178	
	60	Практическое занятие № 44 Заполнение полей базы данных	1	О.2 стр.161-178	

	61	Практическое занятие № 45 Создание запросов, форм	1	О.2 стр.161-178	
	62	Практическое занятие № 46 Создание форм, отчетов	1	О.2 стр.161-178	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	63	Практическое занятие № 47 Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	1	О.2 стр.5-29	
	64	Практическое занятие № 48 Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	1	О.2 стр.5-29	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	65	Практическое занятие № 49 Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции.	1	О.2 стр.29-46	
	66	Практическое занятие № 50 Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	1	О.2 стр.29-46	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах		**Практические занятия:**	**1**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	67	Практическое занятие № 51 Визуализация данных в электронных таблицах	1	О.2 стр.46-63	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		**Практические занятия:**	**1**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,*
	68	Практическое занятие № 52 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	1	О.2 стр.46-63	
Прикладной модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда			**36**		
Тема 5.1. Конструктор Тильда		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	69	Лекция 17. Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков.	1	ИР.1	
	70	Лекция 18. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	1	ИР.1	
		Практические занятия:	**2**		
	71	Практическое занятие № 53 Конструктор Тильда	1	ИР.1	
	72	Практическое занятие № 54 Конструктор Тильда	1	ИР.1	

Тема 5.2 Создание сайта		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	73	Лекция 19. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
	74	Лекция 20. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
		Практические занятия:	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	75	Практическое занятие № 55 Создание сайта	1	ИР.1	
	76	Практическое занятие № 56 Создание сайта	1	ИР.1	
Тема 5.3. Создание различных видов страниц		**Практические занятия:**	**4**		
	77	Практическое занятие № 57 Создание страниц.	1	ИР.1	
	78	Практическое занятие № 58 Список страниц.	1	ИР.1	
	79	Практическое занятие № 59 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
	80	Практическое занятие № 60 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
Тема 5.4. Стандартные блоки		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	81	Практическое занятие № 61 Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	82	Практическое занятие № 62 Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	83	Практическое занятие № 63 Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	84	Практическое занятие № 64 Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
Тема 5.5. Панель навигации		**Практические занятия:**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	85	Практическое занятие № 65 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	
	86	Практическое занятие № 66 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	
	87	Практическое занятие № 67 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	
	88	Практическое занятие № 68 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	
Тема 5.6. Настройка главной страницы		**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	89	Лекция 21. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы.		ИР.1	
	90	Лекция 22. Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		ИР.1	
		Практические занятия:	**4**		

	91	Практическое занятие № 69 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	92	Практическое занятие № 70 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	93	Практическое занятие № 71 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1	
	94	Практическое занятие № 72 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1	
Тема 5.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда		**Практические занятия:**	**10**		
	95	Практическое занятие № 73 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	96	Практическое занятие № 74 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	97	Практическое занятие № 75 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	98	Практическое занятие № 76 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	99	Практическое занятие № 77 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	100	Практическое занятие № 78 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	101	Практическое занятие № 79 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	102	Практическое занятие № 80 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	103	Практическое занятие № 81 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	104	Практическое занятие № 82 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
Прикладной модуль7. Введение в веб-разработку на языке JavaScript			**38**		
Тема 7.1. Синтаксис и основные понятия JavaScript		**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**		
	105	Лекция 23. Выражения, операторы, побочные эффекты, инструкции, ввод-вывод.	1	ИР.2	*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	106	Лекция 24. Понятие объекта и литерала. Эволюция стандарта ECMAScript	1	ИР.2	
Тема 7.2. Управление пакетами и зависимостями		**Практические занятия:**	**2**		
	107	Практическое занятие № 83 Система пакетов npm. Инициализация проекта. Создание файла package.json. Девелоперские зависимости	1	ИР.2	*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*

	108	Практическое занятие № 84 Система пакетов npm. Инициализация проекта. Создание файла package.json. Девелоперские зависимости	1	ИР.2	
Тема 7.3. Переменные и области видимости. Примитивные и объектные типы данных		**Практические занятия:**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	109	Практическое занятие № 85 Объявление переменных. Этап компиляции и этап исполнения. Ошибка ReferenceError и возбуждение исключения.	1	ИР.2	
	110	Практическое занятие № 86 Глобальные переменные. Видимость на уровне блока. Сравнение примитивных значений	1	ИР.2	
Тема 7.4. TypeScript и статическая типизация. Функции как структурный элемент сценария и как тип данных		**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	111	Лекция 25. Типы данных. Объявление с аннотацией типа. Транспиляция и запуск проекта.	1	ИР.2	
	112	Лекция 26. Объявление (в том числе с аннотацией) и вызов функций	1	ИР.2	
		Практические занятия:	**2**		
	113	Практическое занятие № 87 TypeScript и статическая типизация.	1	ИР.2	
	114	Практическое занятие № 88 Функции как структурный элемент сценария и как тип данных	1	ИР.2	
Тема 7.5. Управляющие конструкции		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	115	Лекция 27. Императивный подход к созданию кода программы. Инструкции как противоположность выражений.	1	ИР.2	
	116	Лекция 28. Тернарный оператор и инструкция If..else	1	ИР.2	
	117	Лекция 29. Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные		ИР.2	
	118	Лекция 30. Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные		ИР.2	
		Практические занятия:	**2**		
	119	Практическое занятие № 89 Тернарный оператор и инструкция If..else	1	ИР.2	
	120	Практическое занятие № 90 Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные	1	ИР.2	
Тема 7.6. Строки и бинарные данные. Регулярные выражения		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	121	Лекция 31. Строка как примитивный тип данных. Перебор строки с помощью итераций for..of, использование Юникода в JavaScript.	1	ИР.2	
	122	Лекция 32. Отличие бинарных данных от строк. Поиск совпадений с регулярным выражением	1	ИР.2	
		Практические занятия:	**2**		
	123	Практическое занятие № 91 Перебор строки с помощью итераций for..of, использование Юникода в JavaScript	1	ИР.2	

	124	Практическое занятие № 92 Отличие бинарных данных от строк. Поиск совпадений с регулярным выражением	1	ИР.2	
Тема 7.7. Массивы и множества		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	125	Лекция 33. Массивы как наборы значений разных типов, допускающих итерацию. Задание массива литералом. Методы массивов, в том числе forEach и reduce.	1	ИР.2	
	126	Лекция 34. Взаимные преобразования массивов и строк. Множества как наборы не повторяющихся значений. Получение множества из массива	1	ИР.2	
		Практические занятия:	**2**		
	127	Практическое занятие № 93 Массивы и множества	1	ИР.2	
	128	Практическое занятие № 94 Массивы и множества	1	ИР.2	
Тема 7.8. Литеральные объекты. Прототипы и конструкторы. Свойства и методы		**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	129	Лекция 35. Литеральные объекты как коллекции свойств и методов. Отличия литеральных объектов от блоков и массивов. Доступ к свойствам и методам.	1	ИР.2	
	130	Лекция 36. Использование ссылки this. Вызов методов одного объекта относительно другого. Доступ к прототипу объекта. Создание объекта с помощью конструктора	1	ИР.2	
		Практические занятия:	**4**		
	131	Практическое занятие № 95 Литеральные объекты.	1	ИР.2	
	132	Практическое занятие № 96 Литеральные объекты.	1	ИР.2	
	133	Практическое занятие № 97 Прототипы и конструкторы. Свойства и методы	1	ИР.2	
	134	Практическое занятие № 98 Прототипы и конструкторы. Свойства и методы	1	ИР.2	
Тема 7.9. Модули и транспиляция. DOM		**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	135	Лекция 37. Модули как единицы независимого изолированного кода. Импорт и экспорт из модулей в стиле ES2015.	1	ИР.2	
	136	Лекция 38. Использование возможностей планируемых следующих версий стандарта – преобразование кода с помощью Babel. Введение в Document Object Model – объектную модель документа веб-страницы	1	ИР.2	
		Практические занятия:	**2**		
	137	Практическое занятие № 99 Модули и транспиляция. DOM	1	ИР.2	
	138	Практическое занятие № 100 Модули и транспиляция. DOM	1	ИР.2	
		Практические занятия:			

Тема 7.10. Проектная работа. «Создание простейшего серверного веб-приложения»	139	Практическое занятие № 101 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2	*ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3*
	140	Практическое занятие № 102 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2	
	141	Практическое занятие № 103 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2	
	142	Практическое занятие № 104 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2	
143-144. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			**2**		
		Всего:	**144**		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

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

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

основные печатные издания

1. Босова, Л.Л. Информатика 10 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 288 с. – Текст : непосредственный.

2. Босова, Л.Л. Информатика 11 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 256 с. – Текст : непосредственный.

дополнительные источники

1. Богуславский, А. А. КОМПАС-3D v. 5.11-8.0 : практикум для начинающих / А. А. Богуславский, Т. М. Третьяк, А. А. Фарафонов. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2016. — 269 с. — ISBN 5-98003-263-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/90274 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кудрявцев, Е. М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е. М. Кудрявцев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2019. — 544 с. — ISBN 978-5-4488-0113-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87997 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Михеева, Е.В. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.

4. Мухина, Ю. Р. Web-дизайн: основы верстки сайтов : учебное пособие для СПО / Ю. Р. Мухина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-

4497-1790-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/123350 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Поляков, Е. А. Web-дизайн : практикум / Е. А. Поляков. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 123 c. — ISBN 978-5-4487-0488-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/81869 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Поляков, Е. А. Web-дизайн : учебное пособие / Е. А. Поляков. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 188 c. — ISBN 978-5-4487-0489-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/81868 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Третьяк, Т. М. Photoshop. Творческая мастерская компьютерной графики / Т. М. Третьяк, Л. А. Анеликова. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2017. — 175 c. — ISBN 978-5-91357-085-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/90283 (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Цветкова, М.С. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С, Цветкова, И.Ю, Хлобыстова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. https://tilda.education – обучение Тильда
2. https://learn.javascript.ru/ – обучение Jacascript
3. https://www.gimp.org/tutorials/– обучение ГИМП
4. https://kompas.ru/source/info_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf– обучение Компас
5. https://docs.blender.org/manual/en/latest/index.html– обучение Блендер

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 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3	Прикладные модули 5, 7	Проектная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 04,, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3	Все модули	Выполнение заданий дифференцированного зачета

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.06 Физика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.06 Физика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ФИЗИКА

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОД.06 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Физика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области физики, 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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 04. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми

	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 области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	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 - уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная

	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 **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:** **самоорганизация:**	точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач - уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации - 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

	- 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; **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 - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и	слепых и слабовидящих обучающихся) - 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 - 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,

	самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека **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	возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность - 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 - сформировать умения работать на оборудовании, выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; подготавливать и рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; - сформировать знания основы технологии производства; о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, системе безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборах и автоматики; - сформировать умения проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса; поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования; мониторить показатели качества готовой продукции; определять готовность

	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:** **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 **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	изделий, оценивать качество по всем показателям, определять выход готовой продукции; - сформировать умения упаковывать и маркировать готовую продукцию в тару на специальном технологическом оборудовании; эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки; - сформировать знания стадий технологического процесса и правила упаковки.

	направленности на основе знаний по физике **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **базовые исследовательские действия:** - 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. идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	***108***
1. Основное содержание	
теоретическое обучение (из них контрольных работ)	90 (8)
лабораторные работы	16
2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе	
теоретическое обучение (контрольные работы)	8
лабораторные работы	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

.

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Введение.		**2**		
Физика и методы научного познания	**Основное содержание**	***2***		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 1. Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	1	Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
	Занятие 2. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. **Физика в профессии: «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».**	1	. Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
Раздел 1. Механика		**16**		
Тема 1.1 Основы кинематики	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 3. Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины.	1	Д.1 с.9 - 10. О.1 с.10 - 11.	
	Занятие 4. Относительность механического движения**.** Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение.	1	Д.1 с.10 - 13. О.1 с.13 - 19.(с.19,1-4)	
	Занятие 5. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения.	1	Д.1 с13 - 22. О.1 с.20 - 41. (с.23,1,2) (с.41,1) (с.33,1-2)	
	Занятие 6. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	1	Д.1 с.22 - 26. О.1 с.55 - 63.	
Тема 1.2	**Основное содержание**	**6**		ОК 01

Основы динамики	**Занятие 7.** Основная задача динамики. Сила. Масса.	1	Д.1 с27 - 29. О.1 с.67 - 79. (с.79,1,2,3)	ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 8. Законы механики Ньютона.	1	Д.1 с29 - 32. О.1 с.74 - 76.	
	Занятие 9. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	1	Д.1 с32 - 38. О.1 (с.95,1,2,3)	
	Занятие 10. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	1	Д.1 с38 - 43. контр.вопр О.1 (с.109,1,2,3)	
	Лабораторные работы:	***2***		
	Лабораторная работа №1 Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
	Лабораторная работа №2 Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 11.Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность.	1	Д.1 с45 - 50. с.55-58	
	Занятие 12. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	1	Д.1 с52 - 55.	
	Занятие 13. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения.механики	1	Д.1 с50 - 51.	
	Занятие 14. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	1	Д.1 с58 - 60. Ответить на вопросы, сообщение по теме	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**18**		
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетическойтеории	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Занятие 15. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул иатомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	*1*	Д.1 с.90 - 93.	

	Занятие 16. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	1	Д.1 с.93 -95. (контр.вопр с.103 № 8-11) О.1с.223№1,2,3	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 17. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд.	*1*	Д.1с. 95 - 97. (к.в с.103 № 12-13) О.1с.215(№1,2,3 с.230-в тетр.)	
	Занятие 18. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	*1*	Д.1 с.99 - 103. (к.в с.103 № 14-23)	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Основное содержание**	***6***		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 19. Внутренняя энергия. Работа и теплопередача.	1	Д.1с. 105 - 108. (к.в с.119№1-4) О.1с.264№1,2,3	
	Занятие 20. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса.	1	Д.1с.108 - 110. (к.в с.119№5-8)	
	Занятие 21. Первоеначало термодинамики.	1	Д.1с. 108 - 111. (к.в с.119№9-16)	
	Занятие 22. Адиабатный процесс.	1	Д.1с.111 - 113. (к.в с.119№17.18)	
	Занятие 23. Второе начало термодинамики.	1	Д.1с.114 - 115. (к.в с.120№23-25)	
	Занятие 24. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	1	Д.1с.115 - 120. (к.в с.120№26-32)	
Тема 2.3 Агрегатные состояниявещества и фазовые переходы	**Основное содержание**	***8***		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 25. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	Занятие 26. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.	1	Д.1с.126 - 127. (к.в с.130№11-15)	
	Занятие 27. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления.	1	Д.1с.122-123, с.127 - 130. (к.в с.130№16-23)	

	Занятие 28. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	1	Д.1 с.122-123, с.132 - 134. (к.в с.139№1-7) подготовиться к К/р 1 Д.1 с.5-134, Повторить.	
	Лабораторные работы:	**2**		
	Лабораторная работа №3 Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	Лабораторная работа №4 Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	Контрольные работы:	**2**		
	Контрольная работа №1 Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
	Контрольная работа №1 Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
Раздел 3. Электродинамика		**30**		
Тема 3.1 Электрическое поле	**Основное содержание**	***6***		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 29. Электрические заряды. Элементарный электрический заряд.	1	Д.1с.141 - 143. (к.в с.158№1,3)	
	Занятие 30. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	1	Д.1с.143 - 144. (к.в с.158№2,4-7)	
	Занятие 31. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей.	1	Д.1с.144 - 148. (к.в с.158№8-18)	
	Занятие 32. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.	1	Д.1с.152 - 155. (к.в с.158№23-28)	
	Занятие 33. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	1	Д.1с.148 - 152. (к.в с.159№19-22)	
	Занятие 34. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	1	Д.1с.155 - 158. (к.в с.159№29-33)	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Основное содержание**	**10**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1
	Занятие 35. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Силатока.	1	Д.1с.162 - 163. (к.в с.174№1-6)	

	Занятие 36. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 37. Параллельное и последовательное соединение проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	Занятие 38. Работа и мощность постоянного тока.	1	Д.1с.173 - 174. (к.в с.174№21-22)	
	Занятие 39. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца.	1	Д.1с.173 - 174.	
	Занятие 40. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	1	Д.1с.163 - 168.	
	Лабораторные работы:	**4**		
	Лабораторная работа №5 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	Лабораторная работа №6 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	Лабораторная работа №7 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
	Лабораторная работа №8 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 41. Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме.	1	Д.1с.176 - 178. (к.в с.187№1-3)	
	Занятие 42. Электролиз. Закон электролиза Фарадея	1	Д.1с.178 - 179. (к.в с.188№4-7)	
	Занятие 43.Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронно-лучевая трубка. Электрический ток в газах. Газовые разряды. Плазма.	1	Д.1с.179 - 183. (к.в с.188№8-10)	
	Занятие 44. Электрический ток в полупроводниках.Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	1	Д.1с.183 - 187. (к.в с.188№11-16)	
Тема 3.4 Магнитное поле	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Занятие 45. Магнитное взаимодействие. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Линии магнитной индукции. Магнитное поле прямого и кругового токов. Магнитное поле соленоида и постоянного магнита. Взаимодействие токов.	1	Д.1с.189 - 197. (к.в с.203№1-4,14)	

	Занятие 46. Сила Ампера. Применение силы Ампера.	1	Д.1с.190 - 192. (к.в с.203№5-11)	ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 47. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле.Магнитные свойства вещества.	1	Д.1с.197 - 203. (к.в с.204№12-16)	
	Занятие 48. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	1	Д.1с.189 - 203. (к.в с.188№11-16)	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 49. Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитнойиндукции.	1	Д.1с.205 - 208. (к.в с.216№1,2)	
	Занятие 50. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле.	1	Д.1с.206 - 209. (к.в с.217№3-6)	
	Занятие 51. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Взаимная индукция. Трансформатор	1	Д.1с.209 - 212. (к.в с.217№7-10)	
	Занятие 52. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле. Производство, передача и потребление электроэнергии. Техника безопасности при работе с электроприборами.	1	Д.1с.212 - 216. (к.в с.217№11-15)	
	Контрольные работы:	**2**		
	Контрольная работа №2 Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с142-216.по-ть. Сообщение Проблеммы энергоснабжения	
	Контрольная работа №2 Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с.142 - 216. Сообщение Экология энергопользования	
Раздел 4. Колебания и волны		**10**		
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Занятие 53. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.	1	Д.1с.60 - 62. (к.в с.74№1-8)	
	Занятие 54. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	1	Д.1с.62 - 67. (к.в с.74№9-20)	

	Занятие 55. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны.	1	Д.1с.67 - 72. (к.в с.74№21-36) Сообщение	ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 56. Ультразвук и его применение	1	Д.1с.73 - 74. (к.в с.75№37) Сообщение	
	Лабораторные работы:	2		
	Лабораторная работа №9 Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить) Сообщение	
	Лабораторная работа №10 Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить) Сообщение	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 57. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания.	1	Д.1с.218 - 222. (к.в с.235№1-6)	
	Занятие 58. Вынужденные электрические колебания. Генератор переменного тока. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Мощность переменного тока. Действующее значение силы тока и напряжения.	1	Д.1с.222 - 228. (к.в с.236№12-18)	
	Занятие 59. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца.	1	Д.1с.228 - 231. (к.в с.236№19-24)	
	Занятие 60. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	1	Д.1с.231 - 235. Сообщение Экологические проблеммы влияния мобильной связи на жизнь человечества	
Раздел 5. Оптика		**16**		

Тема 5.1 Природа света	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 61. Точечный источник света. Скорость распространения света. Виды отражения. Законы отражения и преломления света. **.** Затмения Солнца и Луны.	1	Д.1с.238 - 239. (к.в с.247№1-6)	
	Занятие 62. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное внутреннее отражение. Плоское зеркало.Изображение предмета в плоском зеркале. Сферические зеркала и их виды.	1	Д.1с.239 - 243. (к.в с.247№7-14)	
	Занятие 63. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы.	1	Д.1с.243 - 245. (к.в с.247№15-19)	
	Занятие 64. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	1	Д.1с.245 - 247. (к.в с.247№20-23)	
	Лабораторные работы:	**2**		
	Лабораторная работа №11 Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение телескоп и его виды	
	Лабораторная работа №12 Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Основное содержание**	**8**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 65. Дуализм природы света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике.	1	Д.1с.249 - 251. с. 256-260. (к.в с.276№1-10)	
	Занятие 66. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка.	1	Д.1с.260 - 265. (к.в с.276№11-17)	
	Занятие 67. Поляризация света. Поляризация поперечных волн. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Эффект Доплера.	1	Д.1с.265 - 272. (к.в с.276№18-32)	
	Занятие 68. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	1	Д.1с.272 - 276. (к.в с.277№33-39)	
	Лабораторные работы:	**2**		
	Лабораторная работа №13 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254.	

			Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	Лабораторная работа №14 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254. Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	Контрольные работы:	**2**		
	Контрольная работа №3 Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение	
	Контрольная работа №3 Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 69. Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них.	1	Д.1с.84 - 86. (к.в с.89 №1-5)	
	Занятие 70. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	1	Д.1с.86 - 89. (к.в с.89№6-11)	
Раздел 6. Квантовая физика		**10**		
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 71. Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение.	1	Д.1с.278 - 281. (к.в с.287№1-7)	
	Занятие 72. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	1	Д.1с.281 - 284. (к.в с.287№10-18)	
	Занятие 73. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова.	1	Д.1с.284 - 286. (к.в с.287№19-20)	
	Занятие 74. Корпускулярно-волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	1	Д.1с.286 - 287. (к.в с.287№8,9,21-24)	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Занятие 75. Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты	1	Д.1с.289 - 297. (к.в с.297№1-4) Сообщение	

	Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.			ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 76. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения.	1	Д.1с.299 - 302. (к.в с.314№1-8) Сообщение	
	Занятие 77. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция.Управляемая цепная реакция.	1	Д.1с.302 - 310. Сообщение	
	Занятие 78. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	1	Д.1с.310 - 313. Сообщение	
	Контрольные работы:	**2**		
	Контрольная работа №4 Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
	Контрольная работа №4 Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
Раздел 7. Строение Вселенной		**6**		
Тема 7.1 Структура и масштабы Вселенной. Строение и природа тел Солнечной системы	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Занятие 79. Астрономия, её связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Звезды и созвездия. Небесная сфера. Особые точки небесной сферы. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы.	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
	Занятие 80. Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Строение и природа тел Солнечной системы	1	Д.1с.326 -329. Сообщ. по теме	
Тема 7.2 Наша Галактика-Млечный путь. Эволюция Вселенной	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	Занятие 81.Состав и строение Солнца. Источник энергии Солнца. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Роль магнитных полей на Солнце. Солнечно-земные связи.Эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.	1	Д.1с.326 -327. Сообщ. по теме	

	Занятие 82 Наша Галактика. Ее размеры и структура. Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	1	Д.1с.323 -326. с. 329-331. Сообщ. по теме «Разнообразие мира галактик», «Теория Большого взрыва», «Тёмная энергия» во Вселенной»	ПК 5.1
	Лабораторные работы:	**2**		
	Лабораторная работа №15 Изучение карты звездного неба	1		
	Лабораторная работа №16 Изучение карты звездного неба	1		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**		
	Всего:	***108***		

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:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрическойэнергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;

45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

2. Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Фирсов; под ред. Т.И. Трофимова. – 4-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с. – Текст : непосредственный.

2. Самойленко, П.И. Естествознание. Физика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / П.И. Самойленко. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст : непосредственный.

3. Астрономия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Е.В. Алексеева, П.М. Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова]; под ред. Т.С. Фещенко. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст : непосредственный.

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. –Режимдоступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30;
2. КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/;
3. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/ op25part2/design/index.htm;
4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www. yaklass.ru /;
5. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/; 6.Физика.ru. – Режимдоступа: http://www.fizika.ru;
6. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru /; Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.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.

Код формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	- устный опрос; - фронтальныйопрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовыхзаданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельныхработ; - наблюдение иоценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - Дифференцированный зачет

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.07 Химия»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.07 Химия
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 04. ОК.07 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	**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**:	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты,

ПК 5.1.	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать 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;	неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы

	- способность их использования в познавательной и социальной практике **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	кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

	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; - 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;	- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 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.	- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	**108**
1. Основное содержание	**74**
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
в т.ч. контрольные работы	8
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**26**
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	10
практические занятия	10
консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Основное содержание		**74**		
Раздел 1. Основы строения вещества		**6**		
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Современная модель строения атома. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s, p, d-элементы).	1	О.2. с. 6-9, 10-13, 19-37	
	2. Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	1	Конспект	
	Практические занятия:	**2**		
	3. Практическое занятие №1. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии (ИЮПАК) для составления химических формул двухатомных неорганических соединений отдельных классов (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	1	Оформить отчет	
	4. Практическое занятие №2. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	1		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практические занятия:	**2**		
	5. Практическое занятие №3. 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.	1	Оформить отчет	
	6. Практическое занятие №4. Характеристика 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		
Раздел 2. Химические реакции		**12**		
	Основное содержание	**6**		ОК 01

Тема 2.1. Типы химических реакций	7. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций.	1	О.2. с. 51-60, 60-65	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	8. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	1	Конспект	
	Практические занятия:	**4**		
	9. Практическое занятие №5. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	1		
	10. Практическое занятие №6. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	1	Оформить отчет	
	11. Практическое занятие №7. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель.	1	О.2. с. 75-79	
	12. Практическое занятие №8. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	1	Оформить отчет	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	13. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	1	О.2. с. 70-74,	
	14. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	1	Конспект	
	Лабораторные занятия:	**2**		
	15. Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций».	1	Оформить отчет	
	16. Лабораторная работа №2 «Типы химических реакций».	1		
Контрольная работа №1	17-18. Строение вещества и химические реакции.	**1** **1**		
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		**16**		
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	19. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Агрегатные состояния вещества.	1	О.2. с. 96-109, 123	
	20. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Причины многообразия веществ.	1	Конспект	

	Практические занятия:	**2**		ПК 5.1
	21. Практическое занятие №9. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.	1	Оформить отчет	
	22. Практическое занятие №10. 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.	1		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**8**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	23. 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.	1	О.2. с. 88-92, 93-95 Конспект	
	24. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	1		
	25. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).	1	Конспект	
	26. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	27. Практическое занятие №11. 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.	1	Оформить отчет	
	28. Практическое занятие №12. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	1		
	Лабораторные занятия	**2**		
	29. Лабораторная работа №3 «Свойства металлов и неметаллов».	1	Оформить отчет	
	30. Лабораторная работа №4 «Свойства металлов и неметаллов».	1		
Тема 3.3. Производство неорганических	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1
	31. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия.	1	О.2. с. 114-116,	

веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия.		Конспект	ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	32. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	1		
Контрольная работа №2	33-34. Свойства неорганических веществ.	**1** **1**		
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		**18**		
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	35. Появление и развитие органической химии как науки. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе.	1	О.1. с. 4-9, 15-20, 22-24	
	36. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	1	Конспект	
	Практические занятия:	**2**		
	37. Практическое занятие №13. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)	1	Оформить отчет	
	38. Практическое занятие №14. Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	1		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Основное содержание**	**8**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов:			
	39. Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту.	1	О.1. с. 25-42, 49-65	
	40. Непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	1		
	41. Кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные).	1	О.1. с. 88-100, 105-132, 135-139	
	42. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	1		
	43. Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).	1	О.1. с. 154-187	
	44. Генетическая связь между классами органических соединений	1		

	Практические занятия:	**2**		
	45. Практическое занятие №15. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	1	Оформить отчет	
	46. Практическое занятие №16. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	1		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	47. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков и жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	1	О.1. с.190-193 Конспект	
	48. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	1		
	49. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Производство и применение каучука и резины.	1	Конспект	
	50. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	1		
Контрольная работа №3	51-52. Структура и свойства органических веществ.	**1 1**		
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		**12**		
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	53. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора.	1	О.2. с. 51-60, 60-65 Конспект	
	54. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	1		
	Лабораторные занятия:	**2**		
	55. Лабораторная работа №5. «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры».	1	Оформить отчет	

	56. Лабораторная работа №6. «Определение зависимости скорости реакции от температуры».	1		
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Основное содержание**	**8**		
	57. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Химическое равновесие и его смещение.	1	О.2. с. 58-59, 66-69 Конспект	ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	58. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	59. Практическое занятие №17. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	1	Оформить отчет	
	60. Практическое занятие №18. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	1		
	Лабораторные занятия:	**2**		
	61. Лабораторная работа №7 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1	Оформить отчет	
	62. Лабораторная работа №8 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1		
Контрольная работа №4	63-64. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	**1** **1**		
Раздел 6. Дисперсные системы		**6**		
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	65. Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света (эффект Тиндаля).	1	О.2. с. 44-50, Конспект	
	66. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	67. Практическое занятие №19. Решение задач на приготовление растворов.	1	Оформить отчет	
	68. Практическое занятие №20. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной	1		

	деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.			
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Лабораторные занятия:	**2**		
	69. Лабораторная работа №9 «Приготовление растворов».	1	Оформить отчет	
	70. Лабораторная работа №10 «Приготовление растворов».	1		
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		**4**		
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Лабораторные занятия:	**2**		
	71. Лабораторная работа № 11 «Аналитические реакции катионов I–VI групп».	1	Оформить отчет	
	72. Лабораторная работа №12 «Аналитические реакции анионов».	1		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Лабораторные занятия:	**2**		
	73. Лабораторная работа №13. «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».	1	Оформить отчет	
	74. Лабораторная работа №14. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам».	1		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**26**		
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		**4**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**		
	Практические занятия:	**4**		
	75. Практическое занятие №1. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1		

	76. Практическое занятие №2. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	1	Оформить отчет	ПК 5.1
	77. Практическое занятие №3. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
	78. Практическое занятие №4. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		**22**		
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Лабораторные занятия:	**2**		
	79. Лабораторная работа №1. «Основы лабораторной практики. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции».	1	Оформить отчет	
	80. Лабораторная работа №2. «Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.»	1		
	Практические занятия:	**2**		
	81. Практическое занятие №5. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1	Оформить отчет	
	82. Практическое занятие №6. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1		
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	83. Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования.	1	О.2. с. 106-107	
	84. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Способы устранения жесткости.	1	Конспект	
	Практические занятия:	**2**		

	85. Практическое занятие №7. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	1	Оформить отчет	
	86. Практическое занятие №8. Расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	1		
	Лабораторные занятия:	**2**		
	87. Лабораторная работа №3. «Определение pH воды и ее кислотности».	1	Оформить отчет	
	88. Лабораторная работа №4. «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	1		
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	89. Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания.	1	О.2. с. 117-121 Конспект	
	90. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	1		
	Лабораторные занятия:	**2**		
	91. Лабораторная работа №5. «Обнаружение нитратов в продуктах питания».	1	Оформить отчет	
	92. Лабораторная работа №6. «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	1		
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Лабораторные занятия:	**2**		
	93. Лабораторная работа №7. «Обнаружение неорганических примесей в пробах».	1	Оформить отчет	
	94. Лабораторная работа №8. «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».	1		
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	95. Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта.	1	Конспект	
	96. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	97. Практическое занятие №9. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования.	1	Оформить отчет	
	98. Практическое занятие №10. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	1		

	Лабораторные занятия:	**2**		
	99. Лабораторная работа №9. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1	Оформить отчет	
	100. Лабораторная работа №10. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1		
101-102. Консультация		**2**		
103-108. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		**6**		
Всего		**108**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

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

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена.);
- 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).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные:

1. Габриелян, О.С. Химия 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 128 с. – Текст : непосредственный.
2. Габриелян, О.С. Химия 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 127 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные:

1. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. О.С. Габриеляна. – 5-

е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.
2. Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 9-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 272 с. – Текст : непосредственный.
3. Габриелян, О.С. Естествознание. Химия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. – Текст : непосредственный.

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.01 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Темы 1.1; 1.2 Темы 2.1; 2.2 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Темы 4.1; 4.2; 4.3 Темы 5.1; 5.2 Темы 6.1; 6.2 Темы 7.1; 7.2 Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических заданий Представление результатов лабораторных заданий Рефераты Контрольная работа Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК.04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Тема 8.1 Тема 9.5	
ОК.07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Тема 1.2 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Темы 4.2; 4.3 Темы 5.1; 5.2 Темы 6.1; 6.2 Темы 7.1; 7.2 Тема 8.1 Темы 9.2; 9.3; 9.4; 9.5 Тема 4.3 Тема 6.1 Тема 8.1 Темы 9.2; 9.3; 9.5	

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.08 Биология»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Биология»: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. ОК 04. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	**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;	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:

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития	клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; 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;

	науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты	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) 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 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 применять полученные знания для объяснения биологических

	информации, информационной безопасности личности - 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 **В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-	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

	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	

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, в том числе	***72***
1. Основное содержание	**72**
теоретическое обучение	**40**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	**20**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	**4**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
Контрольная работа	**6**
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого			**18**		
Тема **1.1**. **Биология как наука. Общая характеристика жизни**	**Основное содержание**				
	Теоретическое обучение:		**2**		
	1.	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира.	1	О.1.с 6 - 11	ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2.	Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	1	О.1 с11 - 17	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**		**6**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	3.	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический.	1	О.1с..134 - 138	
	4.	Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	1	О.1с.168 - 176	
	Лабораторные занятия:		2		
	5.	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	1	оформить отчет	

	6.	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	1	оформить отчет	
	Практические занятия:		2		
	7.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	1	оформить отчет	
	8.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	1	оформить отчет	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**		**4**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	9.	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор.	1	О.1.с 92 - 98	
	10.	Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства.	1	0.1.с 98 - 104	
	Практические занятия:		2		
	11.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1	оформить отчет	

	12.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1	оформить отчет	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	13.	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма.	1	О.1 с.176 - 182	
	14.	Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	1	0.1 с.182, 186	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	15.	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза.	1	0.1 с 224 - 228	
	16.	Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	1	О.1 с 228 - 232	
	Контрольная работа.		**2**		
	17.	Молекулярный уровень организации живого	1		
	18.	Молекулярный уровень организации живого	1		
Раздел 2. Строение и функции организма			**20**		
Тема 2.1. Строение организма	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	19.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	1	О.1 с. 240 - 248	
	20.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	1	О.1 с 240 - 248	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	21.	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения.	1	Д.2 с. 113 - 115	
	22.	Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	1	О.1 с.248 - 255	

Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	23.	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека.	1	О.1 с 255 - 260	
	24.	Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	1	О.1 с 260 - 265	
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Основное содержание**		**4**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	25.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	1	О.1 с .266 - 271	
	26.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	1	0.1 с.271 - 276	
	Практические занятия:		2		
	27.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	28.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**		**4**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	29.	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	О.1 с 293 - 297	
	30.	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	О.1 с.293 - 297	

	Практические занятия:		2		
	31.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
	32.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**		**4**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	33.	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.	1	О.1 с 306 – 315	
	34.	Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека**.**	1	Д.2 с .182 - 191	
	Практические занятия:		2		
	35.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	36.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	формить отчет	
	Контрольная работа		**2**		
	37.	Строение и функции организма	1		
	38.	Строение и функции организма	1		
Раздел 3. Теория эволюции			**6**		
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	**Основное содержание**		**2**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение:		2		
	39.	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.	1	О.2 с.14 - 20	

	40.	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.	1	О.2 с.27 - 35	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	41.	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	1	О.2. с 62 - 65	
	42.	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	1	О.2.с 239 - 246	
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	43.	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.	1	Д .1 .с.244 - 250	
	44.	Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.	1	Д.1.с 250 - 254	
Раздел 4. Экология			**18**		
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	45.	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.	1	О.2.с 80 - 86	
	46.	Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	1		
	Основное содержание		**4**		ОК 01. ОК 04
	Теоретическое обучение:		2		

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	47.	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе.	1	О.2 с.105 - 110	ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	48.	Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	1	О.2.с 162 - 166	
	Практические занятия:		**2**		
	49.	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	1	оформить отчет	
	50.	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	1	оформить отчет	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**		**2**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	51.	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.	1	О.2 с 212	
	52.	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	1	О.2 с 217	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**		**4**		ОК 01. ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		2		
	53.	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу.	1	О.2 с 198	
	54.	Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	1	конспект	
	Практические занятия:		**2**		

	55.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
	56.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Основное содержание**		**4**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Теоретическое обучение:		**2**		
	57.	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.).	1	конспект	
	58.	Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	1	конспект	
	Лабораторные занятия:		**2**		
	59.	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	1	оформить отчет	

	60.	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	1	оформить отчет	
	Контрольная работа		**2**		
	61.	Теоретические аспекты экологии	1		
	62.	Теоретические аспекты экологии	1		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					
Раздел 5. Биология в жизни			**6**		ОК 01**.** ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**		**4**		
	Теоретическое содержание:		**4**		
	63.	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии.	1	0.1 с 321	
	64.	Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.	1	О.1 с 325	
	65.	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).	1	конспект	
	66.	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).	1	конспект	
	Практические занятия:		2		

	67.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса	
	68.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса	
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	**Основное содержание**		**2**		
	Практические занятия:		**2**		
	69.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с313 - 315	
	70.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с. 315 - 329	
	71.	Дифференцированный зачет	1		
	72.	Дифференцированный зачет	1		
Всего:			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биологии», оснащенного оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиапроектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы), гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные:

1. Биология 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Биология 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 320 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные:

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева. – 9-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.А. Паршутина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.

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 компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. ОК 04 ОК 07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	**Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого**	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого

	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 Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа “Строение и функции организма”
	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
	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)
	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
	Сцепленное	Тест

	наследование признаков	Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
	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
	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	
	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
	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
	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
	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)

	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.09 История»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России ,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 формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 07.	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;	-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;

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 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 анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени - 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 при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми

	- 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 - 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;	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 - 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 - понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах

	- 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 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:	XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию,

	- 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 - 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;	оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде 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

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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 **Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**Объем в часах**
Общий объем	**144**
в т.ч.	
Основное содержание	**144**
в т.ч.	
теоретическое обучение	90
практические занятия	52
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т.ч.	
теоретическое обучение	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОД.05 История

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1		2	3	4	5
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)			**24**		
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны		**Основное содержание**	**8**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	1	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.	1	О. 10кл. В.И. с.4-13 Д.1. ч.2., §.63	
	2	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1	О. И,Р. 10кл § 1 Д.1, ч.2, §. 69	
	3	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.	1	О. 10кл В.И. §2 Д.1, ч.2, §. 69	
	4	Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны.	1	О. 10кл В.И. §2	

		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.		Д.1, ч.2, §. 70	
	5	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.	1	О. 10кл И.Р. §3,4,5 Д.1, ч.2, §. 70	
	6	Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	О. 10кл В.И. §3 Д.1, ч.2, §. 70	
		Практические занятия	2		
	7	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	Д.1, ч.2, §. 70	
	8	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	О. 10кл В.И. с18-19.	

				О. 10кл И.Р.с.22-23 Д.1, ч.2, §. 70	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	9	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	1	О. 10кл ИР.. §4,5, конспект лекции Д.1.,ч.2, §.71	
	10	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.	1	О. 10кл И.Р. §4с.36-42 Д.1.,ч.2, §.71	
	11	Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.	1	О. 10кл И.Р. §4с.42-47 Д.1, ч.2, Д.1.,ч.2, §.71	
	12	Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация	1	О. 10кл И.Р. §6 Д.1, ч.2, §. 71	

		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	**2**		
	13	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	1	О. 10кл И.Р. §4-6, Д.1, ч.2, §. 71	
	14	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	1	О. 10кл И.Р. §4-6 Д.1, ч.2, §. 71	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны		**Основное содержание**	**6**		
	15	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.	1	О. 10кл И.Р. §8 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	16	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	1	О. 10кл И.Р. , С.141-148, §7,9 Д.1, ч.2, §. 71	

		Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.			
	17	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. 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	1	О. 10кл И.Р. §9,10 Д.1, ч.2, §. 71	
	18	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	1	О. 10кл И.Р. §11-12 Д.1, ч.2, §. 71	
		Практические занятия	**2**		
	19	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	1	О. 10кл И.Р. § 5-12 Д.1, ч.2, §. 71	
	20	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	1	О. 10кл И.Р. §5-12 Д.1, ч.2, §. 71	
		Профессионально-ориентированное содержание			

	21-22	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.	2	О. 10кл И.Р. § 5-12, С.141-148 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы			**30**		
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	23	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.	1	О. 10кл И.Р. §13 Д.1, ч.2, §. 71	
	24	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	1	О. 10кл И.Р. §13,14 Д.1, ч.2, §. 71	
	25	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.	1	О. 10кл И.Р. §15,16 Д.1, ч.2, §. 71	

	26	Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы	1	О. 10кл И.Р. §15 Д.1, ч.2, §. 71	
		Практические занятия	**2**		
	27	Противоречия политики НЭПа.	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
	28	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	29	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.	1	Д.1,ч.2, §80	
	30	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.	1	О. 10кл И.Р. §20 Д.1, ч.2, §. 71	
	31	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,	1	О. 10кл И.Р. §19 Д.1, ч.2, §. 71	

		цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.			
	32	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	1	О. 10кл И.Р. §21 Д.1, ч.2, §. 71	
		Практические занятия	**2**		
	33	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §15,18 Д.1, ч.2, §. 71	
	34	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.		**Основное содержание**	**4**		
	35	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.	1	Конспект лекции	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07

	36	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	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
		Практические занятия	**2**		
	37	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»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
	38	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А.,	1	О. 10кл И.Р. §18,24 Д.1, ч.2, §. 71	

		Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»			
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	39	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.	1	О. 10кл И.Р. §27 О. В.И.10 кл.§.3,4,5,6 Д.1, ч.2, §. 71	
	40	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	1	О. В.И. 10кл. §.8,9,12 О.И.Р. 10§27,28 Д.1.,ч.2, §.74-76	

		(участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. 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.			
	41	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 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".	1	О.10 кл. В.И §.10—12 Д.1,ч.2, §76	
	42	Развитие культуры в 1914-1930-х гг.	1	О. В.И.10 кл. § 13-14 Д.1.,ч.2, §82	

		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**		
	43	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	1	О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166 Д.1.,ч.2, §75	
	44	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	1	О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166 Д.1.,ч.2, §75	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	45	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.	1	О. ИР.10 кл. §17 Д.1.,ч.2, §81,83	
	46	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	1	О. ИР.10 кл. §13,27 Д.1.,ч.2, §81,83	
	47	СССР накануне Великой Отечественной войны.	1	О. ИР.10 кл. §28	

				Д.1.,ч.2, §83	
	48	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	1	О. ИР.10 кл. §27 Д.1.,ч.2, §81,83	
		Практические занятия	2		
	49	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27 С.296-306, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83	
	50	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27,28 С.296-306, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83	
		Профессионально ориентированное содержание			
	51-52	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	О. ИР.10 кл. §27,28, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §80	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы			**32**		

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)		**Основное содержание**	**10**		
	53	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.	1	О. И.Р.10 кл. §29 О. В.И.10 кл. §15 Д.1,ч.2, §84	
	54	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	1	О. И.Р.10 кл. §29-31 Д.1,ч.2, §85	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	55	Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85	

		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.			
	56	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	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85	
		Практические занятия	6		
	57	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83	
	58	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83	
	59	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83	
	60	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
	61	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	

	62	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)		**Основное содержание**	**8**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	63	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.	1	О. И.Р.10 кл. §33 Д.1,ч.2, §85	
	64	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления 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.	1	О. И.Р.10 кл. §34,35 Д.1,ч.2, §85	
	65	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	1	О. И.Р.10 кл. §30 Д.1,ч.2, §85	

	66	Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	1	Д.1,ч.2, §85	
		Практические занятия	**4**		
	67	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	
	68	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	69	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	70	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны		**Основное содержание**	**4**		
	71	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.	1	Д.1,ч.2, §85	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07

	72	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	1	Д.1,ч.2, §85	
		Практические занятия	**2**		
	73	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		
	74	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны		**Основное содержание**	**8**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	75	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.	1	Д.1,ч.2, §85	
	76	Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.	1	Д.1,ч.2, §89	
	77	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.	1	О. И.Р.10 кл. §37-38,39-40 Д.1,ч.2, §85	

		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.			
	78	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	1	О. И.Р.10 кл. §37-38, 39-40 Д.1,ч.2, §85	
		Практические занятия	**4**		
	79	**Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии**. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	80	**Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии**. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	81	**Завершающий период Великой Отечественной войны**. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481	

				О. В.И. 10 кл. § 18, с.196,с.210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	82	**Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Р**абота с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18, .210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
		Профессионально ориентированное содержание			
	83-84	**Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу** (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг. **Посещение Музея святителя Луки Воино – Ясенецкого.**	2	О. И.Р.10 кл. §36 Д.1.,ч.2. §, 85	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир			**32**		
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)		**Основное содержание**	**10**		
	85	**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.	1	О. В.И.11 кл. §1,15-16,17-18 Д.1.,ч.2. §.86	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07

		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.			
	86	**Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем.** Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.	1	О. В.И.11 кл. §2-3,4 Д.1,ч.2, §89	
	87	**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,	1	О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.87	

		Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.			
	88	**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.	1	О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.88	
	89	**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.	1	О. В.И.11 кл. §7,8,9,11 О. И.Р. §23 Д.1.,ч.2. §.89	

		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.			
	90	**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)	1	*Изучить* О. В.И.11 кл. §8-10,12,13-14, *конспект лекции*	
		Практические занятия	**4**		
	91	**Послевоенное изменение политических границ в Европе**. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-1, *конспект лекции* Д.1.,ч.2. §.92	
	92	**Послевоенное изменение политических границ в Европе**. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-18, *Конспект лекции*	

				Д.1.,ч.2. §.92	
	93	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, *конспект лекции* Д.1.,ч.2. §.92	
	94	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, *конспект лекции* Д.1.,ч.2. §.92	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.		**Основное содержание**	**2**		
	95	**Влияние последствий войны на советскую систему и общество.** Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.	1	О. И.Р.11 кл. §1,2,3, *конспект лекции* Д.1,ч.2, §94	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07

	96	**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	1	О. И.Р.11 кл. §4 *конспект лекции* Д.1.,ч.2. §.86	
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	97	**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.	1	О. И.Р11 кл. §5-9 *конспект лекции* Д.1,ч.2, §88	
	98	**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-	1	О. И.Р11 кл. §6-9 *конспект лекции* Д.1,ч.2, §88	

		космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.			
	99	**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.	1	О. И.Р11 кл. §8,9 *конспект лекции* Д.1,ч.2, §88	
	100	**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	1	О. И.Р11 кл. §10, *конспект лекции* Д.1,ч.2, §95	
		Практические занятия	**2**		
	101	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
	102	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
Тема 4.4.		**Основное содержание**	**6**		ОК 01,

Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	103	**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"	1	О. И.Р.11 кл. § 11 Д.1,ч.2, §96	ОК 04, ОК 06, ОК 07
	104	**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.	1	О. И.Р.11 кл. § 12	
	105	**Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.** Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.	1	О. И.Р.11 кл. § 15 Д.1,ч.1, §13	
	106	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §14	

		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. Посещение Музея холодной войны Подземный Севастополь.	**2**		
	107	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §13	
	108	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 17	
Тема 4.5. Политика «перестройки» . Распад СССР (1985–1991 гг.)		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	109	**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.	1	О. И.Р.11 кл. § 18,19 Д1, ч.2 §15,16	
	110	**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.	1	О. И.Р.11 кл. § 20,21 Д..1, ч.2 . §15-18,21	

		Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.			
	111	**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.	1	О. И.Р.11 кл. § 22,23 Д.1, ч.2 §15,16,20,21	
	112	**Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина.**	1	О. И.Р.11 кл.	

		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		§ 21-23 Д.1, ч.2 §20,21	
		Практические занятия	**2**		
	113	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23,с.269-276 Д.1, ч.2 §20,21	
	114	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23 Д.1, ч.2 §20,21, *Изучить конспект лекции*	
		Профессионально ориентированное содержание			
	115-116	**Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.** (*технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса).* Наш край в 1945-1991 гг.	2	О. И.Р.11 кл. §13, Подготовка индивидуальных сообщений	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Раздел 5. ***Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации***			**26**		
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)		**Основное содержание**	**6**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	117	**Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром**. Начало радикальных экономических	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2	

		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.		§ 21	
	118	**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.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25, 26 Д..1, ч.2. §22	
	119	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д..1, ч.2 §22	

		детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.			
	120	**Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы**. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	1	О. И.Р.11 кл. § 25,26 Д..1, ч.2 §21,29	
		Практические занятия	**2**		
	121	**Повседневная жизнь россиян в условиях реформ**. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д..1, ч.2 §28	
	122	**Повседневная жизнь россиян в условиях реформ**. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 п.28	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества		*Основное содержание*	10		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	123	***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.*	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29	
	124	***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,*	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29 Д.1, ч.2, §92	

		внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).			
	125	*«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.*	1		
	126	***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.*	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2, §92	
	127	***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.*	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33	
	128	***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*	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33	
		Практические занятия	**4**		
	129	**«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах**. Работа с историческими источниками	1	.1, ч.2, §31, *Изучить конспект лекции*	
	130	**«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.** Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §31, *Изучить конспект лекции*	

	131	**Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.** Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, *Изучить конспект лекции*	
	132	**Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.** Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, *Изучить конспект лекции*	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации		Основное содержание	8		
	133	**Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации**. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2, §23,30	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	134	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 30 Д.1, ч.2, §30	

		Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).			
	134	**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).	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2, §25,30	
	136	**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	1	О. И.Р.11 кл. § 34-35,36 Д.1, ч.2, §29, 30,	

		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.		Изучить конспект лекции	

		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	**4**		
	137	**Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.** Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 31,34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
	138	**Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.** Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
	139	**Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире**. Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 36,37 Д.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	
	140	**Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.** Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	

	Профессионально ориентированное содержание			
141-142	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2023 гг.	**2**	О. И.Р.11 кл. § 32-33 Д.1, ч.2, §26,30, подготовить индивидуальные сообщения	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
143-144	Дифференцированный зачет	**2**		
	Всего:	**144**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса история 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, 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

Основные:

1 В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1914-1945гг..10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 496 с. – Текст: непосредственный

3. В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1945-н. XXI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 448 с. – Текст: непосредственный.

4. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1914-1945.10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 240 с. – Текст: непосредственный.

5. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1945-н.XXI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 272 с. – Текст: непосредственный

Дополнительные:

1.История России 1946 г. – начало XXI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 112 с. – Текст: непосредственный.

2. История России 1946 г. – начало XXI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 159 с. – Текст: непосредственный.

3. Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст: непосредственный.

4. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н, Лубченков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.

5. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н, Лубченков. – 7-е изд., доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст: непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. www. gumer. info (Библиотека Гумер).
2. www. hist. msu. ru/ER/Etext/PICT/feudal. htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).
3. www. plekhanovfound. ru/library (Библиотека социал-демократа).

4. www. bibliotekar. ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

5. https://ru. wikipedia. org (Википедия: свободная энциклопедия).

6. https://ru. wikisource. org (Викитека: свободная библиотека).

7. www. wco. ru/icons (Виртуальный каталог икон).

8. www. militera. lib. ru (Военная литература: собрание текстов).

9. www. world-war2. chat. ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).

10. www. kulichki. com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).

11. www. old-rus-maps. ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI— XVIII столетиях).

12. www. biograf-book. narod. ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

13. www. magister. msk. ru/library/library. htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

14. www. intellect-video. com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

15.

16. www. raremaps. ru (Коллекция старинных карт Российской империи).

17. www. old-maps. narod. ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).

18. www. mifologia. chat. ru (Мифология народов мира).

19. www. krugosvet. ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

20. www. liber. rsuh. ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

21. www. august-1914. ru (Первая мировая война: интернет-проект).

22. www. rusrevolution. info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

23. www. rodina. rg. ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

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.

Код формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение дифференцированных заданий)

Приложение 1.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.10 Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Обществознание»

1.1. 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	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:	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

	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, 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 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

	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 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	интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование 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;

	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,	- 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 - 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

	заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты - 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:	позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев 1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;

	- 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 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	особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

	знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств - 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,	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 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;

	религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные	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

	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 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	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

	действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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 - 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;

	- 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	- владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ - 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы **Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**Объем в часах**
Общий объем	**72**
в т.ч.	
Основное содержание	**52**
в т.ч.	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т.ч.	
теоретическое обучение	4
практические занятия	14
Индивидуальный проект (да/нет)**	**нет**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

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**	**Домашнее задание**	**Формируемые компетенции**
1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***
Раздел 1. Человек в обществе			**10**		
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества		***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	1	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	1	О1. §1-3. *Д1.* §1.7-1.12	
	В том числе практических занятий		**3**		
	2	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	О1. §1-3. *Д1.* §1.10	
	3	Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	О1. §3. *Д1.* §1.13	
	4	***Профессионально ориентированное содержание*** Перспективы развития (Туризм и гостеприимство) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство). Роль науки в решении глобальных проблем.	**1**		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность		***Основное содержание учебного материала***	**3**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	5	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.	1	О1. §4. *Д1.* §1.1-1.4	

	6	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	1	О1. §5. *Д1.* §1.3	
	7	***Профессионально ориентированное содержание*** Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (Туризм и гостеприимство)	**1**		
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание		***Основное*** *название специальности* ***содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	8	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.	1	О1. §6. *Д1.* §1.5	
	9	Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	О1. §8,9. *Д1.* §1.13	
	10	***Профессионально ориентированное содержание*** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1		
Раздел 2. Духовная культура			**8**		
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества		***Основное содержание учебного материала***	**1**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	11	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества/ Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	О1. §10-11. *Д1.* §2.10	
	Профессионально ориентированное содержание		**1**		

	12	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §10-11.	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	2		
	13	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	1	О1. §13. *Д1.* §2.2	
	14	Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	О1. §13. *Д1.* §2.3	
		Профессионально ориентированное содержание	1		
	15	Профессиональное образование в сфере (Туризм и гостеприимство). Роль и значение непрерывности образования	1	О1. §13.	
Тема 2.3. Религия		***Основное содержание учебного материала***	**1**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	16	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	1	О1. §14. *Д1.* §2.5	
Тема 2.4. Искусство		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	2		
	17	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	О1. §14. *Д1.* §2.6	
		Профессионально ориентированное содержание	1		
	18	Образ профессии/ специальности (Туризм и гостеприимство) в искусстве	1		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			**14**		
Тема 3.1. Экономика-основа		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04
	19	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов.	1	О2. §1-4. *Д1.* §3.1	

жизнедеятельности общества		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			ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	Профессионально ориентированное содержание		1		
	20	Особенности разделения труда и специализации в сфере (Сервис на транспорте)	1		
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	21	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерациинансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	1	О2. §4,6. *Д1.* §3.2	
		В том числе практических занятий	**1**		
	22	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	1	О2. §4,6. *Д1.* §3.2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя		***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	23	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.	1	О2. §9. *Д1.* §3.3	
	24	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	1	*Конспект. Д1.* §3.3	
		В том числе практических занятий	**2**		
	25	Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Особенности труда молодежи.	1	*конспект*	
		Профессионально ориентированное содержание	1		

	26	Спрос на труд и его факторы в сфере (Туризм и гостеприимство). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (Туризм и гостеприимство) профессиональной переподготовки	1	*конспект*	
Тема 3.4. Предприятие в экономике		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	27	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.	1	О2. §5. *конспект*	
		.	**1**		
	28	***Профессионально ориентированное содержание*** Предпринимательская деятельность в сфере (Туризм и гостеприимство). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (Туризм и гостеприимство) Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	*конспект*	
Тема 3.5. Экономика и государство		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	29	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.	1	О2. §7-8. *Д1.* §3.3	
	30	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	1	О2. §7-8. *Д1.* §3.3	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	31	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	1	О2. §10. *Д1.* §3.5	
	Профессионально ориентированное содержание		1		
	32	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере (Аппаратчик -оператор производства продуктов питания из растительного сырья). Собственное производство как средство устойчивого развития государства Региональная экономика и её особенности в сфере (Туризм и гостеприимство). Основные направления развития региональной экономики (*Республика Крым*)	1	*конспект*	
Раздел 4. Социальная сфера			**8**		ОК 01

Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	33	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	1	О2. §12. *Д1.* §4.1	
	Профессионально ориентированное содержание		**1**		
	34	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	1	*Д1.* §4.1	
Тема 4.2. Семья в современном мире		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	35	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	1	О2. §15. *Д1.* §4.5	
	36	Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		О2. §15,16. *Д1.* §4.5	
Тема 4.3. Этнические общности и нации		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	37	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	1	О2. §10,17. *Д1.* §3.5	
	38	Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	1	О2. §14. *конспект*	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и		***Основное содержание учебного материала***	**2**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	39	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.	1	О2. §13. *Д1.* §4.2	

способы его разрешения	***Профессионально ориентированное содержание***		1		
	40	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	1	*Д1.* §4.2	
Раздел 5. Политическая сфера			**8**		
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система		***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	41	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	1	О2. §19. *Д1.* §5.1	
	42	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	1	О2. §20. *Д1.* §5.2	
		В том числе практических занятий	**2**		
	43	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.	1	О2. §20. *Д1.* §5.3-5.4	
	44	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	1	*конспект*	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники		***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	45	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.	1	О2. §24-25. *Д1.* §5.1	

	46	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	1	О2. §22-23. *Д1.* §5.1	
	В том числе практических занятий		**2**		
	47	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	*Конспект. Д1.* §5.5	
	48	***Профессионально ориентированное содержание*** Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	О2. §21. *Конспект. Д1.* §5.5	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			**22**		
Тема 6.1. Право в системе социальных норм		***Основное содержание учебного материала***	**5**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	49	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.	1	*Конспект. Д1.* §6.1	
	50	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	1	*Конспект Д1.* §6.1	
	Профессионально ориентированное содержание		3		
	51	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	*конспект*	
	52	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	*конспект*	
	53	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	*конспект*	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации		***Основное содержание учебного материала***	**3**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	54	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	1	*конспект* О1. §19-21. *Д1.* §6.6	
	55	. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации.	1	О1. §19-21. *конспект*	

		Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		*Д1.* §6.7	
	Профессионально ориентированное содержание		**1**		
	56	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1	О1. §30. *конспект*	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений		***Основное содержание учебного материала***	**6**		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	57	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	1	О1. §28,22. *Д1. §6.8*	
	58	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	О1. §26. *Д1.* §4.5	
		В том числе практических занятий	**4**		
	59	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	1	О1. §28. *Д1.* §6.9	
	60	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	*Конспект.* О1. §23. *Д1.* §2.3	
		Профессионально ориентированное содержание	2		
	61	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §28. *Д1.* §6.9	
	62	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §28. *Д1.* §6.9	
Тема 6.4. Правовое регулирование		***Основное содержание учебного материала***	**4**		ОК 01 ОК 03 ОК 04
	63	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность	1	О1. §28. *Д1.* §6.10	

налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство		Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду			ОК 06 ОК 07
	64	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	1	О1. §28. *Д1.* §6.11	ПК 6.2-6.4
		В том числе практических занятий	**2**		
	65	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	О1. §28,24. *Д1.* §3.3	
	66	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	О1. §28,24. *Д1.* §3.3	
Тема 6.5. Основы процессуального права		***Основное содержание учебного материала***	**4**		
	67	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях	1		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4
	68	Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	О1. §28,. *Д1.* §6.6	
		В том числе практических занятий	**2**	О1. §28,. *Д1.* §6.11	
	69	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса	1		
	70	Арбитражное судопроизводство	1	О1. §28,. *Д1.* §6.8	
	71	**Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)**	1		
	72	**Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)**	1		
Всего			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

В кабинете 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 обучения

Основные:

1.Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-319 с.- Текст : непосредственный.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-334 с.- Текст : непосредственный.

Дополнительные:

Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. – 8-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 528 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.allend.ru/edu/social2htm- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.
2. http://www.fw.ru.- Фонд «Мир семьи» (демография, семейная политика).
3. http://www. Ihtik.fib.ru/eneyel/index.html- Энциклопедии, словари, справочники.
4. Интернет-ресурсы. Обществознание.
5. Интернет-ресурсы. Методический материал по обществознанию. Форма доступа. http:// www. openclass. ru/ communities/
6. Интернет-ресурсы: Преподавание истории и обществознания. Форма доступа. http:// festival. 1 september. Ru/ subjects /
7. http://www.allend.ru/edu/social2htm- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.

8. Архив презентации PowerPoint. – Режим доступа : http://power-p.ru/load/obshhestvoznanie/11

9. Архив учебных программ и презентаций. – Режим доступа : http://www.rusedu.ru

10. Виртуальный кабинет истории и обществознания. – Режим доступа : http://ant-m.ucoz.ru

11. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов. – Режим доступа : http:// schoolcollection.edu.ru

12. Справочно-информационный интернет-портал. – Режим доступа : http://www.gramota

13. http://www.subscribe.ru/catalog/economics.education.eidos6social — Обществознание в школе (дистанционное обучение).

14. http://www.uznay-prezidenta.ru — Президент России — гражданам школьного возраста.

15. nttp://www.school-sector.relarn.ru/prava/ — Права и дети в Интернете.

16. http://www.ecosysterna.ru/ — Экологический центр «Экосистема».

17. http://www.priroda.ru/ — Национальный портал «Природа России».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	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 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2-6.4		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 1.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.11 География»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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

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

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. ОК 04. ОК 07.	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 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

	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 области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и

	- 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 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	выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать

	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 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	информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

	сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты - 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;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 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 - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности	различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально

	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,	ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из

	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 В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального	различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития,

	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; - 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:	зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	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	ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

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, в том числе	***72***
1. Основное содержание	**54**
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**16**
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (**Диф.зачет**)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Основное содержание				
Раздел 1. География как наука			**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1 2	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
		Раздел 2. Природопользование и геоэкология	**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	3 4	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
		Практическое занятие	**2**	
	5 6	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	7 8	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	
		Практическое занятие	**2**	
	9 10	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	11 12	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
		Практические занятия	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
	13 14	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
		Раздел 3. Современная политическая карта	**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	15 16	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира			**12**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения		**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	17 18	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
		Практические занятия	**4**	
	19 20 21 22	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения		**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	23 24	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
		Практические занятия	**4**	
	25 26 27 28	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		Раздел 5. Мировое хозяйство	**18**	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	29 30	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
		Практическое занятие	**2**	
	31 32	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	33 34	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира		**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	35	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира:	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»		
	36	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	37	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	38	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
	39	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	40	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
		Практические занятия	**6**	
	41 42 43 44 45 46	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Основное содержание				
Раздел 6. Регионы и страны мира			**20**	
Тема 6.1.		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
Регионы мира. Зарубежная Европа	47 48	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	
		Практическое занятие	**2**	
	49 50	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия		**Содержание учебного материала**	**4**	
	51 52	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
		Практическое занятие	**2**	
	53 54	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка		**Содержание учебного материала**	**4**	
	55 56	Теоретическое обучение	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)		
		Практическое занятие		
	57 58	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	**2**	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания		**Содержание учебного материала**	**4**	
	59 60	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
		Практическое занятие	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
	61 62	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
		Профессионально ориентированное содержание		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	63 64	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*	2	
		Практическое занятие	**2**	
	65 66	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*		
		Основное содержание		
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества			**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества		**Содержание учебного материала**	**4**	
	67 68	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
		Практическое занятие	**2**	
	69 70	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
71-72. Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			2	
Всего			**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

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

Оборудование учебного кабинета:

- комплекты учебно-наглядных пособий (атлас мира, контурные карты, карта мира);
- комплект электронных пособий (Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» 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

Основные источники:

1. Баранчиков, Е.В. География : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Баранчиков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1.Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: экономическая и социальная география мира. Углубленный уровень. Учебник ФГОС. 2-е издание. «Русское слово», 2020 год.

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 01 ОК 04 ОК 07	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1 Профессионально-ориентированное содержание	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Приложение 1.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.12 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»

1.1Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

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

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

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. ОК 04. ОК 08.	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;	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной

	- 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 готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план	функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

	решения проблемы с учётом 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 приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	***72***
1. Основное содержание	**52**
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**18**
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
индивидуальный проект *(да/нет*)	нет
консультация	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

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
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека			4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание			2	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни		**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1 2	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		
		Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
		Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
		Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
		Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
		Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
		Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
		Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
		Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
***Профессионально ориентированное содержание**			**2**	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК...
	3 4	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
		Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
		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			**66**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
***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		
	5	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	6	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		Практические занятия		
	7 8	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04,
		Практические занятия		
	9 10	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		Практические занятия		
	11 12	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач		профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
		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		
	13 14	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	15 16 17 18 19 20	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание			**50**	
Учебно-тренировочные занятия			**50**	
Гимнастика			**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика		**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия		
	21	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	22	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
		Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки			
Тема 2.7. Спортивная гимнастика		**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия			
	23	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)			
	24	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)			
	25	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	26	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
		Девушки	**Юноши**		
		Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
		Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
			изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
		Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.8. Акробатика		**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия			
	27 28	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			
		Совершенствование акробатических элементов			
		Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
Тема 2.9 (1). Аэробная гимнастика		**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия			
	29 30	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			
		Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			
		Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			
Атлетические единоборства				**4**	
Тема 2.10.		**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Атлетические единоборства	31 32 33	Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.). Силовые упражнения и единоборства в парах.		
	34	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1	
Спортивные игры			**12**	
Тема 2.11. Футбол		**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия		
	35 36 37 38	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
		Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
		Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
		Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.12. Баскетбол		**Содержание учебного материала**	**4**	
		Практические занятия		
	39 40 41 42	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		
		Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
		Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
		Содержание учебного материала	**4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.13. Волейбол		**Практические занятия**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	43 44 45 46	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		
		Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
		Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Легкая атлетика			**10**	
Тема 2.15. Лёгкая атлетика		**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия		
	47	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	48	Совершенствование техники спринтерского бега		
	49 50	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	51 52	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	53	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	54	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	55	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	56	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Тема 2.17 *Бадминтон*		**Содержание учебного материала**	**15**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		Практические занятия		
	57 58	Техника безопасности на занятиях. Влияние бадминтона на здоровье человека. Формы и содержание оздоровительных занятий бадминтоном.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Бадминтон как система занятий по реабилитации и восстановлению здоровья человека. Бадминтон как система оздоровительных занятий в профилактике профессиональных заболеваний человека. Бадминтон как средство длительного сохранения творческой активности человека. Бадминтон как система оздоровительных занятий в профилактике профессиональных заболеваниях человека. Содержание тренировочных занятий в бадминтоне.		
	59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71	Выполнение технико-тактических приёмов бадминтона. Разбор правил. Совершенствование технической и тактической подготовки в бадминтоне. Упражнения для обучения технико-тактическим действиям: короткие удары с задней линии площадки, плоские удары, выполняемые открытой и закрытой стороной ракетки. Тактика одиночной игры в защите, в атаке. Тактика парной игры: защитные действия игроков, атакующие действия игроков. Расположение игроков от атаки к защите и наоборот. Совершенствование технических приемов и тактических действий в бадминтоне. Упражнения специальной физической подготовки. Прикладные упражнения и технические действия в бадминтоне. Удары «смет»: высоко-далекие удары по прямой, по диагонали, в правый и левый угол площадки, укороченные удары на сетку, плоские удары в средней зоне площадки. Тактика смешанных (микст) игр: тактические действия юноши в атаке и в защите, тактические действия девушки в атаке, в защите. Комбинационная игра: быстрые атакующие удары со смещением обучающегося к задней линии, удары по низкой траектории в среднюю зону площадки. Упражнения специальной физической подготовки.		
72. Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			***2***	
Всего:			***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м., коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

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 мероприятия**
ОК 01.	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	– 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 дифференцированном зачете
ОК 04.	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	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	

Приложение 1.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.13 Основы безопасности и защита Родины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. ОК 04. ОК 07.	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;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 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;	- уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли

	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 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:	Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь

	- 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 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций,

	- 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 - 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,	прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на

	ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 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; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	

	- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, 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 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;	

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, в том числе	***72***
1. Основное содержание	**60**
теоретическое обучение	18
практические занятия	41
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**10**
практические занятия	10
индивидуальный проект *(да/нет*)	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**3**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности и защита Родины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи			**4**		ОК 01 ОК 04 ОК 07
Тема **1.1** В чем особенности картины опасностей современной молодежи	**Основное содержание**		**2**		
	1.	**Комбинированное занятие** *Понятие*: опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов;	1		
	2.	*Предметное действие*: моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; *правило действия*: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку *алгоритм* выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	1		
Тема **1.2** Как выявить опасности развития	**Практические занятия:**		**2**		
	3.	**Практическая работа.** *Понятие*: опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни	1		

		Предметное действие: целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии		
	4.	**Практическая работа.** *Правило действия*: чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения *Алгоритм* целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	1	
Раздел 2 Методы оценки риска			**2**	
Тема **2.5** Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	**Практические занятия:**		**2**	
	5	**Практичекое занятие.** *Понятие:* риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) *Предметное действие*: определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1	
	6	**Практичекое занятие.** *Правило действия*: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий *Алгоритм* оценки рисков для жизни и здоровья подростков.	1	
Раздел 5 Основы медицинских знаний			**10**	
	Комбинированное занятие		**2**	

Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	7	*Понятие* об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	1	
	8.	*Правила и алгоритмы* поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	1	
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	**Практические занятия:**		**2**	
	9	**Практическое занятие.** *Понятие* о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, *Правила* проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях *Алгоритм* Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких	1	
	10	**Практическое занятие.** *Понятие об* ДТП и ЧС на транспорте. *Правила* помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. *Алгоритмы* оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	1	
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	**Практические занятия:**		**2**	
	11	**Практическое занятие.** *Понятие* о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. *Правило* остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. *Алгоритмы* оказания первой помощи при кровотечениях	1	
	12	**Практическое занятие.** *Понятие* о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. *Правило* остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. *Алгоритмы* оказания первой помощи при кровотечениях	1	
Тема 5.4. Оказание помощи подручными	**Практические занятия:**		**2**	
	13	**Практическое занятие.** *Понятие* об экстремальных ситуациях в природных условиях.	1	

средствами в природных условиях		*Способы* и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших.		
	14	**Практическое занятие.** Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.	1	
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	**Комбинированное занятие**		**2**	
	15	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).	1	
	16	Правило алгоритм помощ и при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшем на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	1	
Прикладной модуль: Раздел 5. **Тема.** Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	**Практические занятия:**		**6**	
	17 18 19 20	**Практическое занятие** Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.	4	
	21 22.	примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)	2	
Раздел 4 Основы военной службы			**16**	

Тема **4.1.** История создания Вооруженных Сил России	**Комбинированное занятие**		**2**	
	23	*Понятие* о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	1	
	24	*Понятие* о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	1	
Тема **4.2** Основные понятия о воинской обязанности	**Комбинированное занятие**		**4**	
	25 26.	*Понятие* о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
	27 28	*Понятие* о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема **4.3** Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	**Практические занятия:**		**2**	
	29	**Практическое занятие.** *Понятие* о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	1	
	30	**Практическое занятие.** *Понятие* о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета.	1	

		Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.		
Тема **4.4** Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	**Комбинированное занятие**		**2**	
	31	*Понятие* об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	1	
	32	*Понятие* об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	1	
Тема **4.5** Строевая подготовка	**Практические занятия:**		**4**	
	33 34	**Практическое занятие.** *Понятия* об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. *Правила и алгоритмы предметных действий*: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйсь, Смирно, Вольно, Заправиться". Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2	
	35 36	**Практическое занятие.** *Понятия* об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. *Правила и алгоритмы предметных действий*: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйсь, Смирно, Вольно, Заправиться". Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2	
Тема **4.6** Огневая подготовка. Порядок неполной	**Практические занятия:**		**2**	
	37	**Практическое занятие.** *Понятие* о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о	1	

сборки и разборки ММГ АК-74		неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.		
	38	**Практическое занятие.** *Правило и алгоритмы предметных действий*: неполной разборки, сборки автомата *Правила и приемы* стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	1	
Прикладной модуль: **Раздел 4.** **Тема.** Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	**Практические занятия:**		**8**	
	39 40 41 42.	**Практическое занятие** Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	4	
	43 44 45 46	Примерные темы проектов/исследований 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»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»	4	
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи			**6**	
Тема **1.3**. Как выявить и описать опасности на дорогах	**Практические занятия:**		**2**	
	47	**Практическая работа.** *Понятие*: опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; *Предметное действие*: выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);	1	

	48	**Практическая работа.** *Правило действия*: чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; *Алгоритм* выявления и описания опасностей на дорогах.	1	
Тема **1.4.** Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	**Практические занятия:**		**2**	
	49	**Практическая работа.** *Понятие:* опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; *Предметное действие*: выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте	1	
	50	**Практическая работа.** *Правило действия*: чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку *Алгоритм* выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба).	1	
Тема **1.5** Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	**Практические занятия:**		**2**	
	51	**Практическая работа**. *Понятие*: опасности ситуации захвата заложников в общественном месте *предметное действие*: выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте	1	
	52	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред *алгоритм* выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	1	

Раздел 2 Методы оценки риска			**8**	
Тема **2.1** Как измерять опасности	**Комбинированное занятие**		**2**	
	53	*Понятие:* риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым	1	
	54	*Предметное действие*: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите *Правило действия*: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий *Алгоритм* расчета риска по формуле	1	
Тема **2.2**. Как оценить риски на дорогах	**Практические занятия:**		**2**	
	55	**Практическое занятие.** *Понятие:* риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; *Предметное действие:* определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1	
	56	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения *Алгоритм оценки* риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист).	1	
Тема **2.3**	**Практические занятия:**		**2**	

Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	57	**Практическое занятие.** *Понятие:* риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель) *Предметное действие*: определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1	
	58	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей *Алгоритм* оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых).	1	
Тема **2.4**. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	**Практические занятия:**		**2**	
	59	**Практическое занятие.** *Понятие:* риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель) *Предметное действие*: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей.	1	

	60	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей *алгоритм* оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте.	1	
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций			**9**	
Тема **3.1** Понятие о защите от опасности	**Комбинированное занятие**		**2**	
	61	*Понятие:* **Защита от опасностей – это** способы и методы снижения уровня и продолжительности действия **опасностей** на человека (природу). *Правило*: чтобы з**ащитить** объект **от опасностей, необходимо** снизить негативное влияние источников **опасности** (сокращением значения риска и размеров **опасных** зон), его выведением из **опасной** зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной **защиты** *Предметное действие*: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации.	1	
	62	*Правило действия*: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности *Алгоритм* выбора способа защиты на основе нормативных документов	1	
Тема **3.2**	**Практическое занятие:**		**2**	

Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	63	**Практическое занятие.** *Понятие:* защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья *Предметное действие*: выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды.	1	
	64	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию *Алгоритм* выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических).	1	
Тема **3.3** Как защититься от опасностей на дорогах	**Практические занятия:**		**2**	
	65	**Практическое занятие.** *Понятие:* защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения *Предметное действие*: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения.	1	
	66	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов *Алгоритм* выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	1	
Тема **3.4**.	**Практические занятия:**		**2**	

Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	67	**Практическое занятие.** *Понятие:* защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из **опасной** зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной **защиты** *Предметное действие*: выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте.	1	
	68	**Практическое занятие.** *Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара *Алгоритм* выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	1	
Тема **3.5**	**Практические занятия:**		**1**	
Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	69.	**Практическое занятие.** *Понятие:* защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из **опасной** зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты *Предметное действие*: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте *Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из **опасной** зоны, применения моделей безопасного поведения *Алгоритм*	1	

	70	*Дифференцированный зачет*	1		
	71.	*Дифференцированный зачет*	1		
	72.	*Дифференцированный зачет*	1		
Всего			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ 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 области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

● тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;

● тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

● имитаторы ранений и поражений;

● 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 индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

● макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

● образцы средств пожаротушения (СП);

● макет автомата Калашникова;

● электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

● персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

● мультимедийный проектор;

● интерактивная доска

● Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные:

1. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности 10 – 11 классы: учебник: базовый уровень / С.В. Ким, В.А. Горский. – Москва: Просвещение, 2022. – 396 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные:

1. Хван, Т.А. Основы безопасности дизнедеятельности учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. – 2-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 415 с. – Текст: непосредственный.

2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – Текст: непосредственный.

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 01; ОК 4, ОК 07	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

Приложение 1.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «ОД.14 Основы проектной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОД.14 Основы проектной деятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерсоке дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности: сформировать у обучающихся знания и умения в области проектной деятельности, 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 формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а) **базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для	– уметь применять свои знания в учебной деятельности; – уметь осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации; – уметь выделять объект и предмет проектной работы; – уметь определять цель и задачи проектной работы и составлять план; – уметь формулировать выводы и делать обобщения; – уметь представлять результаты выполненной проектной работы. – знать историю развития автомобилей, а так же автомобильного транспорта в России; – знать общую характеристику профессий и их классификацию; – знать возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества; – знать основные компетенции осваиваемой профессии; – иметь представление о роли своей специальности в промышленности

	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 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;	– владеть основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями. – знать санитарно-гигиенические условия труда; – знать правила оформления работы (проект, реферат и т. д.); – знать типы и виды проектов, требования к структуре; – знать типологию, структуру проектной деятельности; – знать способы постановки цели и формулирования гипотезы исследования; – знать способы поиска необходимой информации; – знать правила оформления списка используемой литературы; – знать способы формулирования темы проектной работы, определение ее актуальности; – знать способы обработки и презентации результатов.

	- 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 организовывать рабочее место и содержать его в надлежащем состоянии; обеспечивать безопасные условия труда на рабочем месте; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств, в том числе для обработки внутренних поверхностей флористической посуды; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; выбирать необходимые инструменты и использовать их в соответствии с назначением	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	**72**
1. Основное содержание	**70**
теоретическое обучение	18
практические занятия	52
2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе	**72**
теоретическое обучение	18
практические занятия	52
Промежуточная аттестация (дифф.зачет)	**2**

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	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы проектной деятельности				**34**	
Тема 1.1. Проект. Виды проектов	**Содержание учебного материала**		**8/4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4
	1	Проект. Особенности и структура проекта. Требования к содержанию и направленности проекта.	1	Индивидуальное задание	
	2	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный).	1	Индивидуальное задание	
	3	Классы проектов (моно проекты, мульти проекты, мега проекты). Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный.	1	Индивидуальное задание	
	4	Знакомство с особенностями организации работы над проектом. Планирование проекта. Этапы проекта. Формы продуктов проектной деятельности и их презентация.	1	Индивидуальное задание	
	Практические занятия:		**4**		
	5	**Практическое занятие №1.** Составление таблицы «Классификация проектов».	1	Индивидуальное задание	
	6	**Практическое занятие №2.** Составление таблицы «Классификация проектов».	1	Индивидуальное задание	
	7	**Практическое занятие №3.** Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1	Индивидуальное задание	
	8	**Практическое занятие №4.** Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1	Индивидуальное задание	
Тема 1.2. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция	**Содержание учебного материала**		**6/4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	9	Основные виды творческих, исследовательских работ: информационно-реферативные, проблемно - реферативные, экспериментальные, натуралистические и описательные, исследовательские. ***Классификация*** творческих, исследовательских работ по **способу выполнения и представления**: текстовые, компьютерные, визуальные,	1	Индивидуальное задание	

		конструкторские. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Алгоритм написания сочинения - эссе. Критерии оценки сочинений в форме эссе. Устное выступление: представление эссе и его самооценка. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Определение, структура, особенности текстовых творческих, исследовательских работ.			ПК 6.2-6.4
	10	Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. **План** как компактное отражение последовательности изложения материала, действий и т.д. Значение, функции, типы и виды плана. Составление простого и сложного плана информационного текста. Формулирование пунктов плана. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Аннотация как краткая характеристика печатного издания, статьи, работы, телепередачи др..Изучить особенности написания аннотации. Написать аннотацию по выбранному тексту. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. **Рецензия** как критический отзыв, краткое объективное научно-обоснованное, оценочное отношение к ведущим идеям рецензируемого источника: научной работы, сочинения, статьи, телепередачи и др..Изучить особенности написания рецензии. Написать рецензию к выбранному источнику. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. **Резюме** как документ, содержащий информацию о навыках, опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию.**Цель и**главный принцип написания резюме, клише по написанию резюме. Написать резюме для себя собственного трудоустройства	1	Индивидуальное задание	
	Практические занятия:		**4**		
	11	**Практическое занятие №5** Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	12	**Практическое занятие №6** Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	13	**Практическое занятие №7** Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
	14	**Практическое занятие №8** Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
	Содержание учебного материала		**6/4**		ОК 01

Тема 1.3 Виды источников информации	**15**	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие, энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь, монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Библиографический поиск литературных источников информации и изучение литературы.	1	Индивидуальное задание	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4
	16	Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации, отбор фактического материала. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Использование каталогов и поисковых программ. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Поиск информации в Интернете. Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
	Практические занятия:		**4**		
	17	**Практическое занятие № 9.** Технология работы с информационными источниками. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов.	1	Индивидуальное задание	
	18	**Практическое занятие № 10.** Технология работы с информационными источниками. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текст. Цитирование текста, пометки в тексте.	1	Индивидуальное задание	
	19	**Практическое занятие № 11.** Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
	20	**Практическое занятие № 12.** Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
Тема 1.4 Реферат как, научная работа,	**Содержание учебного материала**		**6/4**		
	21	Реферат и его виды. Структура учебного и научного реферата. Результаты реферативной работы: схемы, чертежи, диаграммы, рисунки, анализ, выводы, заключение.	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	22	Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	

		Предварительная оценка структуры реферата. Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.			ПК 6.2-6.4
	Практические занятия:		**4**		
	23	**Практическое занятие № 13** Этапы исследовательской работы. Работа над введением: выбор темы, обоснование ее актуальности, формулировка цели и конкретных задач	1	Индивидуальное задание	
	24	**Практическое занятие № 14** Основная часть исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала.	1	Индивидуальное задание	
	25	**Практическое занятие № 15** Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание	
	26	**Практическое занятие № 16** Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание	
Тема 1.5 Правила оформления работы (проекта)	**Содержание учебного материала**		**8/6**		
	27	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Правила оформления приложений, библиографического списка, таблиц, графиков, диаграмм, схем.	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4
	28	Презентация. Виды презентаций и её функции. Общие требования к презентации. Критерии оценивания презентации. Создание компьютерной презентации. Особенности работы в программе PowerPoint.Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению слайдов.	1	Индивидуальное задание	
	Практические занятия:		**6**		
	29	**Практическое занятие № 17.** Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания).	1	Индивидуальное задание	

	30	. **Практическое занятие № 18.** Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ MicrosoftOffice	1	Индивидуальное задание	
	31	**Практическое занятие № 19.** Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	32	**Практическое занятие № 20.** Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	33	**Практическое занятие № 21.** Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
	34	**Практическое занятие № 22.** Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности (введение в специальность / профессию)			**36/30**		
Тема 2.1. Введение в профессию	**Содержание учебного материала**		**6/0**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4
	35	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	
	36	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	
	37	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	38	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	39	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	40	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
Тема 2.2. Выполнение проекта.	**Содержание учебного материала**		**24/24**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Практические занятия:		**24/24**		
	41	**Практическое занятие № 23.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	

	42	**Практическое занятие № 24.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	ПК 6.2-6.4
	43	**Практическое занятие № 25.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	44	**Практическое занятие № 26.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	45	**Практическое занятие № 27.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	46	**Практическое занятие № 28.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	47	**Практическое занятие № 29.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	48	**Практическое занятие № 30.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	49	**Практическое занятие № 31.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	50	**Практическое занятие № 32.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с	1	Индивидуальное задание	

		целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.			
	51	**Практическое занятие № 33.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	52	**Практическое занятие № 34.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	53	**Практическое занятие № 3**5**.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	54	**Практическое занятие № 3**6**.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	55	**Практическое занятие № 3**7**.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	56	**Практическое занятие № 3**8**.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	57	**Практическое занятие № 3**9**.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	58	**Практическое занятие № 40.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с	1	Индивидуальное задание	

		целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.			
	59	**Практическое занятие № 41.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	60	**Практическое занятие № 42.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	61	**Практическое занятие № 43.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	62	**Практическое занятие № 44.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	63	**Практическое занятие № 45.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	64	**Практическое занятие № 46.** Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
Тема 2.3. Подготовка к	**Содержание учебного материала**		**6/6**		ОК 01
	Практические занятия:		**6/6**		ОК 02

публичной защите проекта .Подведение итогов, анализ выполненной работы.	**65**	**Практическое занятие №47** Культура выступления.	1	Индивидуальное задание	ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4
	66	**Практическое занятие №48** Психологический аспект готовности к выступлению.	1	Индивидуальное задание	
	67	**Практическое занятие №49** Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	68	**Практическое занятие №50** Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	69	**Практическое занятие №51** Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	70	**Практическое занятие №52** Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	71	***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта***	1		
	72	***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта***	1		
Всего:			**72**		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

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

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Данилова, И. И. Введение в проектную и научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / И. И. Данилова, Ю. В. Привалова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 106 с.
2. Кудинова С.В. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала (Электронный ресурс): методическое пособие для преподавателей. – Киров, 2015.

Дополнительные источники:

1. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Метод проектов - технология компетентностно-ориентированного образования: Методическое пособие для педагогов, руководителей проектов учащихся основной школы / Под ред. д.ф.м.н., проф. Е.Я. Когана. – Самара, 2010.
2. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Основы проектной деятельности. – Самара, 2010.
3. Комарова И.В. Технология проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – СПб., 2015.
4. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2010.
5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М., 2010.
6. Ступницкая М.А. Что такое учебный проект? – М., 2010.

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 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2-6.4	Все модули	Выполнение практических заданий Проектная работа Выполнение заданий дифференцированного зачета

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
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»..... 30
«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОД-НЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»..... 83
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОД-НЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГО-РИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»..... 123
«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУ-ЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗ-ДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»..... 163
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»..... 214
«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675»..... 244
«ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИ ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 36677»...274

2024 г.

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

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:
Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 18
2.3. Содержание профессионального модуля 19
3. Условия реализации профессионального модуля 26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение 26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы

		автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства;

	- определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**

ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - обеспечивать 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; - обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения - применять основные законы химии для решения задач в	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии;	- 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; - упаковки и хранения полуфабрикатов;

	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 - 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;	- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	

	- оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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	- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);	

	необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;	- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 1.2	- выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку 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;	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - методов обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - форм, техники нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;

ПК 1.3	- выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; - правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; - правил складирования упакованных полуфабрикатов; - требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;	- выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

	- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) - 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; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами; - соблюдения личной гигиены; - 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;	- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	- 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;		
ПК 1.4	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; - 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;	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	- выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;

	- 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 и презентации; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости полуфабрикатов; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания;	

	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	

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 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в условиях, приближенных к реальному производству	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

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	52	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		

МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена ПМ.01 в форме экзамена по модулю	2+6 2+6 12	2+6 2+6 12
Всего	**224**	**224**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		32	32	24	10	-	-	8		
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	32	32	10	-	-	8		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		36	36	36	12	-	-	8		
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	36	36	12	-	-	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	Всего:	**224**	**224**	**68**	**22**	**-**	**-**	**28**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		**2**		**3**	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**32/10**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				**24/10**	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве сложной кулинарной продукции Технологический цикл производства кулинарной продукции Процессы, формирующие качество продукции общественного питания		*Содержание*		**4**	
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика. Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы	О-3 стр 6-11	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	2			1	
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Принципы производства, их характеристика: принцип безопасности; принцип взаимозаменяемости; принцип сбалансированности; рационального использования сырья; снижения потерь пищевых веществ; сокращение времени кулинарной обработки; эффективного использования оборудования и энергии Характеристика процессов диффузии, осмоса, адгезии, набухания и термопереноса, происходящих при производстве кулинарной продукции	О-3 стр 6-11, 66-71-73 О-3 стр 51-52	1	
	4			1	
		Содержание		**4**	
Тема 1.2.	5	Организация подготовки технологического процесса обработки овощей, грибов, плодов.	О – 3 стр 73 – 78	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	6			1	

Организация рабочего места повара по обработки овощей, грибов, плодов Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	7	Организация подготовки технологического процесса для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, субпродуктов Организация подготовки технологического процесса для обработки птицы, дичи Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	О – 3 стр. 82 - 86; О – 2 стр. 129 – 134; О – 4 стр. 26 – 27 О – 4 стр. 27 – 28	1	
	8			1	
	Практическое занятие			**6**	
	9	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	10			1	
	11	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	МУ к ПЗ №2	1	
	12			1	
	13	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки птицы, дичи	МУ к ПЗ №3		
	14				
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	*Содержание*			**2**	
	15	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	О – 3 стр. 28 – 50; О – 2 стр. 15 – 23, 224 - 231; ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	16			1	
	Практическое занятие			**4**	
	17	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	18			1	
	19	Составление технологической документации	МУ к ПЗ №5		
	20				
Тема 1.4.	*Содержание*			**2**	

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	21	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	О – 3 стр. 69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51-53	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	22			1	
Тема 1.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	*Содержание*			**2**	
	23	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	24			1	
Консультации				**2**	
Экзамен				**6**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**36/12**	
Раздел 2 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				**28/12**	

Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	*Содержание*			**6**	
	25	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья	О-4 стр 53-66-68 О-4 стр 73-78	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	26			1	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	*Содержание*				
	27	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы	О-4 стр 73-86	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	28			1	
	29			1	
	30			1	
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	*Содержание*			**2**	
	31	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса.	О-4 стр 91-105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	32			1	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления продукции из мяса и мясного сырья	*Содержание*			**4**	
	33	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования полуфабрикатов из мяса	О-4 стр 106-125	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	34			1	
	35			1	
	36			1	
Тема 2.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для	*Содержание*			**4**	
	37	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной	О-4 стр 131-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	38			1	
	39			1	
	40			1	

сложной кулинарной продукции		печени. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени			
	Лабораторные работы			**12**	
	41 42 43 44 45 46	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них) Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета))	МУ к ЛЗ №1	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	47 48 49 50 51 52	Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья, птицы, дичи для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы). Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо). Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра). (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)	МУ к ЛЗ №2	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
Консультации				**2**	
Экзамен				**6**	
Учебная практика				**72**	
Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.					ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4

Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 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. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Проводить текущую уборку 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 Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос		
Производственная практика (по профилю специальности)	**72**	
Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе. Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы.	**72**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4

Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 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. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Проводить текущую уборку 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 Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		
Экзамен по модулю	**12**	
Всего	**224**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □текст непосредственный□.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; – обосновывает направления энергосбережения при работе с оборудованием; – определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия
ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09	– обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; – выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – оформляет профессиональную документацию; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;	

	– соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации непищевых отходов; – выполняет требования охраны труда и техники безопасности; – демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствует потерям действующих норм; – выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; – устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– выбирает дополнительные ингредиенты к видам основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводит мастер-класс и презентацию для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:
Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №6 от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02«ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в

	ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - 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	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	- 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

	оборудования на рабочем месте; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; - 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 - 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;	- правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов;	

	- 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий труда, в том числе оценивать условия	- приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда;	

	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 выполнения и условия хранения.	- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 2.2	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и 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; - 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	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рецептур, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальных направлений в приготовлении супов сложного ассортимента; - правил разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - правил сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - правил минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	приготовления супов сложного ассортимента; - 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.; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; - определять степень готовности, доводить до вкуса и 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;	степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; - способов выявления и исправления дефектов; - охлаждения, замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;	

	- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. - 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; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	- правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
ПК 2.3	- выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требования к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	- приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;

	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	- характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	

	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;	- методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента; - температуры подачи соусов сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных соусов; - требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 2.4	- выполнять 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; - 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,	- процессов 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; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,	- выполнять 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;

	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,	вариантов подбора пряностей и приправ; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов;	

	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;	- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	

	- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;		
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 технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	- процессов 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; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе	- 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;

	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;	авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования	

	- 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;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - правил и техник общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, 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	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- 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; - 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.;	потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд	потребителей, видов и форм обслуживания;

	- 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;	из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	- 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;		
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 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	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов	- 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;

	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	промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил 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; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	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;	- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил общения, техники общения, ориентированная на потребителя; - базового словарного запаса 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 безопасности продукции;	- процессов 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 актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных	- 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;

	- 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;	способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	- ведения расчетов с потребителем;

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 2.1	– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования	Тема 2.1. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам оснащения предприятий

		– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования			общественного питания
	ПК 2.2	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов	Тема 2.3. Приготовление пюреобразных супов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
2	ПК 2.3	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 2.9. Новые направления в технологии приготовления соусов	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
3	ПК 2.6	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента	Тема 2.16. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
4	ПК 2.7	– ассортимент, требования к	Тема 2.26.	2	Подготовка специалистов по

		качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента	Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота		запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
		– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента, в том числе региональных	Тема 2.39. Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
5	ПК 2.5	– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	Тема 2.40. Приготовление региональных блюд из теста	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
6	ПК 2.8	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 2.41. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам приготовления новых видов продукции
			Тема 2.42. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	2	
7	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к	Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в условиях, приближенных к реальному производству	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

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	148	148
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена МДК 02.02 в форме экзамена ПМ.02 в форме экзамена по модулю	 2+6 2+6 12	 2+6 2+6 12
Всего	**398**	**392**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34	32	34	4	-	2	8		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	34	32	34	4	-	2	8		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		136	132	136	28	-	4	8		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	136	132	136	28	-	4	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	Всего:	**398**	**392**	**170**	**32**	**-**	**6-**	**28**	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК 02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				**32**	
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				**20/4**	
Тема 1.1. Технологические основы производства продукции общественного питания Контроль качества кулинарной продукции	*Содержание*			**2**	
	1	Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции	О-1 стр 7-15	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	2			1	
Тема 1.2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	*Содержание*			**2**	
	3	Способы кулинарной обработки продуктов: – механическая обработка; – гидромеханическая обработка, – массобменная обработка; – химическая и биохимическая обработка; – термическая обработка	О-1 стр 15-21	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	4			1	
Тема 1.3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (белки)	*Содержание*			**2**	
	5	Изменение белков при производстве кулинарной продукции: белков мяса; белков рыбы; молочных продуктов; белков яиц	О-1 стр 31-37	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	6			1	
Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции	*Содержание*			**2**	
	7	Изменение сахаров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 43-49	1	ОК 01-07, ОК 09

общественного питания (углеводы)	8	Изменение крахмала при тепловой обработке		1	ПК 2.2-2.7
Тема 1.5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (жиры)	*Содержание*			**2**	
	9	Изменение жиров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 37-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	10	Изменение вкуса, аромата и массы продукта		1	
Тема 1.6. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	*Содержание*			**2**	
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	12			1	
Тема 1.7. Правила охлаждения, замораживания	*Содержание*			**1**	
	13	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8
Тема 1.8. Требования к организации рабочих мест	*Содержание*			**2**	
	14	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	15			1	
Тема 1.9. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению,	*Содержание*			**2**	
	16	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1

хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	17	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		1	
Тема 1.10. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	*Содержание*			**3**	
	18	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции	О-3 стр 38-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	19			1	
	20	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	О-3 стр 38-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия			**4**	
	21	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	22			1	
	23	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	МУ к ПЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	24			1	
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				**94/30**	
Организация приготовления и приготовление супов сложного приготовления					

Тема 2.1. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	*Содержание*			**4**	
	25	Оборудование. Технология Cook&Chill. Оборудование для молекулярной кухни. Стефан-гриль. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide. Пакоджетинг (льдомиксинг). Термомиксинг. Аромодистилляция	О-1 стр 73-86	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	26			1	
	27			1	
	28			1	
Тема 2.2. Приготовление протертых супов	*Содержание*			**2**	
	29	Общая характеристика протертых супов. Классификация протертых супов. Ассортимент, приготовление супов-пюре: - из овощей, грибов; - из круп. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	30			1	
Тема 2.3. Приготовление пюреобразных супов	*Содержание*			**2**	
	31	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи.	О-1 стр 89-103	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	32	ссортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. ссортимент, приготовление супов-кремов. ребования к качеству, правила отпуска.		1	
Тема 2.4. Приготовление прозрачных бульонов	*Содержание*			**2**	
	33	Общая характеристика прозрачных супов. Классификация прозрачных супов. Приготовление мясных и куриных бульонов: - приготовление мясных оттяжек; приготовление оттяжек из белков яиц; - приготовление морковной оттяжки.	О-1 стр 103-105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	34			1	
Тема 2.5. Приготовление прозрачных супов из рыбы и солянки рыбной	*Содержание*			**2**	
	35	Приготовление рыбного бульона. Приготовление рыбной оттяжки. Осветление рыбного бульона. Ассортимент и приготовление ухи: - прозрачной; - ростовской. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 96-98, 105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	36			1	

Тема 2.6. Приготовление гарниров для прозрачных супов	*Содержание*			**2**	
	37	Классификация гарниров. Приготовление гарниров: - из овощей; круп и макаронных изделий; яиц; мучные гарниры; гренки и изделия из теста. Правила подачи гарниров к прозрачным супам	О-1 стр 107-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	38			1	
Тема 2.7. Приготовление национальных супов	*Содержание*			**2**	
	39	Технология приготовления национальных супов: - приготовление и отпуск харчо; - приготовление и отпуск чихиртмы; - приготовление и отпуск чорба с телятиной и грибами; - приготовление и отпуск супа пити; - приготовление и отпуск лагмана. Требования к качеству, особенности подачи	О-1 стр 105-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	40			1	
Организация приготовления и приготовление соусов сложного приготовления				**10**	
Тема 2.8. Технология приготовления сложных соусов	*Содержание*			**2**	
	41	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы на мясном, рыбном, грибном бульоне. Соусы молочные, сметанные, яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	О-1 стр 126-129	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	42			1	
Тема 2.9. Новые направления в технологии приготовления соусов	*Содержание*			**4**	
	43	Новые подходы к подбору и рекомендации соусов. Характеристика сырья и продуктов, используемых в новых соусах. Ассортимент и технология приготовления быстрых соусов.	О-1 стр 114-125	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	44			1	
	45	Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов пониженной калорийности. Современные принципы подбора и подачи соусов		1	
	46			1	
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, яиц и сыра					

Тема 2.10. Приготовление блюд из фаршированных овощей	*Содержание*			**2**	
	47	ехнология приготовления капусты фаршированной целиком.	Д-3 стр 241-243	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
	48	ехнология приготовления тыквы фаршированной. Технология приготовления картофеля и помидоров фаршированных различными фаршами. Требования к качеству, правила отпуска		1	
Тема 2.11. Приготовление блюд из протертых овощных масс	*Содержание*			**2**	
	49	ехнология приготовления рулета картофельного. ехнология приготовления мясных пудингов.	Д-3 стр 240-241	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	50	ехнология приготовления овощных суфле. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
Тема 2.12. Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	*Содержание*			**2**	
	51	ехнология приготовления блюд из яиц. ехнология приготовления блюд из сыра.	О-1 стр 138-140, 140-143	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	52	Требования к качеству, правила подачи.		1	
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы					
Тема 2.13. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	*Содержание*			**2**	
	53	Технология приготовления осетрины отварной звеньями. Технология приготовления рыбы припущенной.	О-1 стр 174-179	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	54	Требования к качеству и правила отпуска.	Д-3 стр 264-268	1	
Тема 2.14. Приготовление блюд из жареной рыбы	*Содержание*			**2**	
	55	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре порционными кусками	О-1 стр 183-190 Д-3 стр 268-270	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	56	Технология приготовления рыбы жареной мелким куском: шашлыки; поджарка. Рыба жареная на решетке. Требования к качеству и правила отпуска..		1	
Тема 2.15.	*Содержание*			**2**	
	57	Технология приготовления рыбы запеченной целиком: в сметане; в соли.	О-1 стр 191-196	1	ОК 01-07, ОК 09

Приготовление горячих сложных блюд из запеченной рыбы	58	Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде». Технология приготовления рыбы запеченной по-Симферопольски. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 271-272	1	ПК 2.5
Тема 2.16. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	*Содержание*			**2**	
	59	Технология приготовления горячих сложных блюд из мидий, морских гребешков, устриц; Технология приготовления горячих сложных блюд из крабов, креветок. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 196-200 Д-3 стр 275-278	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	60			1	
Тема 2.17. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	*Содержание*			**2**	
	61	Технология приготовления горячих сложных блюд из лангустов, омаров. Технология приготовления горячих блюд из кальмаров и морской капусты. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 201-203 Д-3 стр 278-280	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	62			1	
Тема 2.18. Приготовление фирменных рыбных блюд Крыма	*Содержание*			**2**	
	63	Ассортимент и особенности приготовления фирменных блюд из рыбы. Требования к качеству. Правила отпуска фирменных блюд.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	64			1	
	Содержание			**2**	
	65	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	66			1	
	Самостоятельная работа			**1**	
	Составить таблицу ассортимента блюд из рыбы		МУ к СР №2	1	
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов					
Тема 2.19.	*Содержание*			**2**	
	67	Технология приготовления, порционирование и отпуск блюд:	О-1 стр 149-151	1	ОК 01-07, ОК 09

Приготовление горячих сложных блюд из мяса крупными кусками	68	- «Ростбиф с гарниром»; - «Окорок Жиго»; - Грудинка фаршированная; - Корейка жареная целиком. Требования к качеству.	Д-3 стр 282-295	1	ПК 2.6
Тема 2.20. Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	*Содержание учебного материала*			**2**	
	69	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком.	О-1 стр 151, 152 Д-3 стр 285	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	70	Технология приготовления ягнят жареных. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
Тема 2.21. Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	*Содержание*			**2**	
	71	Технология приготовления рулета из свиной головы. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	72			1	
Тема 2.22. Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	*Содержание*			**2**	
	73	Технология приготовления рулета из лопатки, говяжьей вырезки, натуральных и фаршированных. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	74			1	
Тема 2.23. Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	*Содержание*			**2**	
	75	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса натурального, стейки из говядины. Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	76			1	
Тема 2.24. Приготовление порционных жареных блюд из говядины	*Содержание*			**2**	
	77	Технология приготовления и способы подачи антрекота. Технология приготовления и подача ромштекса. Особенности приготовления и отпуска шашлыка по-московски. Требования к качеству.	О-1 стр 156 Д-3 стр 297, 298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	78			1	

Тема 2.25. Приготовление порционных натуральных жареных блюд из туш мелкого скота	*Содержание*			**2**	
	79	Технология приготовления и способы подачи эскалопа и мяса жареного с соусом эстрагон.	О-1 стр 156-157 Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	80	Технология приготовления и отпуск котлеты натуральной и шашлыка по-карски. Требования к качеству.		1	
Тема 2.26. Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	*Содержание*			**2**	
	81	Технология приготовления и отпуск котлеты отбивной и шницеля натурального.	Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	82	Технология приготовления и отпуск баранины жареной во фритюре, баранины жареной в тесте кляр. Требования к качеству		1	
Тема 2.27. Приготовление блюд жареных мелким куском	*Содержание*			**2**	
	83	Ассортимент, технология приготовления и отпуск шашлыков.	Д-3 стр 299	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	84	Технология приготовления и отпуск бефстроганов. Технология приготовления и отпуск поджарки. Требования к качеству.		1	
Тема 2.28. Приготовление блюд из тушеного мяса	*Содержание*			**2**	
	85	Технология приготовления и отпуск мяса шпигованного. Технология приготовления и отпуск: мяса деликатесного; мяса тушеного в кисло-сладком соусе; мяса тушеного с черносливом. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	О-1 стр 157-159 Д-3 стр 293, 300	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	86			1	
Тема 2.29. Приготовление блюд из тушеного мяса	*Содержание*			**2**	
	87	Технология приготовления блюд: грудинка в соусе; бигус, азу по-татарски; жаркое по-домашнему. Требования к качеству, отпуск.	О-1 стр 159 Д-3 стр 303-304	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	88			1	
Тема 2.30. Приготовление блюд из запеченного мяса	*Содержание*			**2**	
	89	Технология приготовления и отпуск: баранина, телятина запеченная в молочном соусе; говядина в луковом соусе;	Д-3 стр 305-307	1	ОК 01-07, ОК 09

	90	солянка мясная на сковороде; котлеты натуральные фаршированные запеченные в соусе. Требования к качеству		1	ПК 2.6
Тема 2.31. Приготовление блюд из рубленого мяса	*Содержание*			**2**	
	91	Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины; зразы из говядины фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	92			1	
Тема 2.32. Приготовление блюд из жареных субпродуктов	*Содержание*			**2**	
	93	Технология приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов: почки жареные в сухарях; язык жареный; мозги жареные; сердце жаренное во фритюре; вымя жареное; оладьи из печени	Д-3 стр 299-300	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	94			1	
Тема 2.33. Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	*Содержание*			**2**	
	95	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов: почки по-русски; печень, тушенная в сметане; язык, запеченный с картофелем в соусе;- мозги запеченные в молочном соусе; почки с окороком, языком, грибами запеченные.	Д-3 стр 304-305	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	96			1	
	Самостоятельная работа			2	
	Составить таблицу ассортимента блюд из мяса. Заполнить сравнительную таблицу		МУ к СР №3	1	
				1	
Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и пернатой дичи					
Тема 2.34. Приготовление горячих сложных фаршированных блюд из мякоти птицы	*Содержание*			**2**	
	97	Технология приготовления и отпуск блюд фаршированных из мякоти птицы: рулеты из мякоти птицы; фаршированные куриные ножки, бедрышки и шейки; филе птицы фаршированное; подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	98			1	
Тема 2.35.	*Содержание*			**2**	

Приготовление фаршированных блюд из филе птицы	99	Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	100	Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
Тема 2.36. Приготовление блюд из домашней птицы целыми тушками	*Содержание*			**2**	
	101	Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из домашней птицы целыми тушками.	О-1 стр 166-167 Д-3 стр 315-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	102	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству		1	
Тема 2.37. Приготовление блюд из фаршированной птицы целиком	*Содержание*			**2**	
	103	Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных кур, индеек.	О-1 стр 167 Д-3 стр 317	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	104	Приготовление блюд из фаршированных гусей и уток. Требования к качеству и правила отпуска.		1	
Тема 2.38. Приготовление блюд из пернатой дичи	*Содержание*			**2**	
	105	Ассортимент и технология приготовления блюд из крупной и мелкой пернатой дичи.	О-1 стр 169 Д-3 стр 315-317	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	106	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска		1	
	Самостоятельная работа			**1**	
	Составить таблицу ассортимента блюд из домашней птицы		МУ к СР №4	1	
	Практические занятия			**4**	
	107	Выполнение технологических расчетов при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8
	108			1	
	109	Составление технологической документации		1	
	110			1	
	Лабораторные занятия			**24**	
	111 112 113	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих супов и соусов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3-2.4

	114 115 116				
	117 118 119 120 121 122	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	123 124 125 126 127 128	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из мяса.	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	129 130 131 132 133 134	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из птицы и дичи.	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 2.39. Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	*Содержание*			**2**	
	135	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из мяса, птицы.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	136	Требования к качеству		1	
Тема 2.40. Приготовление региональных блюд из теста	*Содержание*			**2**	
	137	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из теста.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	138	Требования к качеству		1	
Тема 2.41. Охлажденные и быстрозамороженные	*Содержание*			**8**	
	139	Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства	О-1 стр 206-210	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.8

блюда и кулинарные изделия	140	охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции		1	
	141	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения	О-1 стр 211-215	1	
	142			1	
	143	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции	О-1 стр 216-220	1	
	144			1	
	145	Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной	О-1 стр 206-210	1	
	146			1	
Тема 2.42. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	*Содержание*			**2**	
	147	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». Современные требования к дизайну блюд	О-1 стр 228-237	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8
	148			1	
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
Учебная практика			**72**		
Виды работ					
1.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 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). 2.Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					

3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
Производственная практика(по профилю специальности)	**144**	
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)		9.

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 на раздаче и т.д.). 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**.**			
Экзамен по модулю		**12**	
Всего		**398**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).

2. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.

4. Новоженов Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.

5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании; – соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, презентует и подготавливает к реализации супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;	

	– выбирает температурный режим при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и устанавливает способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентует супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, непродолжительно хранит горячие соусы сложного ассортимента; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении соусов сложного ассортимента; – выбирает способы и техники при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;	

	– соответствует потерям при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует, горячими соусами сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; – презентует горячие соусы сложного ассортимента	
ПК 2.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготоваливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	– выбирает условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; – презентует горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – презентует горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных	

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – презентует горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	

	– выбирает рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; – выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – ведет расчеты с потребителем в соответствии выполненным заказом – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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).

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в

	ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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 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,	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;	- 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;

	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 - 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; - 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	- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов	

	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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме-рительных 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; - 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;	действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их	

	- участвовать в аттестации рабочих мест и условий 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 выполнения и условия хранения;	влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 3.2	- 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	- процессов приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;	- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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	- вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя;	

	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 - 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;	- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и	

	- 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 потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;	этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
ПК 3.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом	- процессов приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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;	пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента; - температуры подачи салатов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 3.4	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации

	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	реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - 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;	- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	

	- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	
ПК 3.5	- выполнять и контролировать 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; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	- процессов приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм	- 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, 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, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных 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 холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья	выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления	

	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, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	- рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных 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;		
ПК 3.6	- выполнять и контролировать 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; - 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, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов	- 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;

	приготовления холодных блюд из мяса, домашней 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 холодные 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 кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных	промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных 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;	- правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, 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;	- процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных	- 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;

	- 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;	способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	

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 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в условиях, приближенных к реальному производству	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

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	52	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена МДК 03.02 в форме экзамена ПМ.03 в форме экзамена по модулю	 2+6 2+6 12	 2+6 2+6 12
Всего	**224**	**224**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		32	32	32	6	-	-	8		
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	6	32	6	-	-	8		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	36	36	12	-	-			
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	36	12	-	-			
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика	108								108
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	**224**	**18**	**68**	**18**	**-**	**-**	**28**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**32**	
Раздел 1Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**18/6**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Содержание*			**2**	
	1	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	О-1 стр 55-57	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	2			1	
Тема 1.2. Организация рабочих мест в холодном цехе для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	*Содержание*			**2**	
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	4			1	
Тема 1.3.	*Содержание*			**2**	

Общая характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов на хлебной основе	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Классификация закусочных бутербродов. Последовательность изготовления закусочных бутербродов: подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления	О-1 стр 63-66	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.7
	6	Ассортимент, приготовление канапе из рыбной гастрономии. Приготовление канапе из мясной гастрономии. Требования к качеству, оформлению, отпуску	О-1 стр 66-70	1	
Тема 1.4. Технология приготовления корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями	*Содержание*			**2**	
	7	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Приготовление корзиночек из пресного сдобного теста. Приготовление волованов. Подготовка продуктов и кулинарных изделий для заполнения корзиночек и волованов. Оформление и отпуск волованов и корзиночек	О-1 стр 70-74	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	8			1	
Тема 1.5. Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов	*Содержание*			**2**	
	9	Технология приготовления бутербродных тортов: на основе хлеба; на основе выпеченного теста. Оформление и требования к качеству бутербродных тортов. Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 74-77	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	10			1	
Тема 1.6. Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	*Содержание*			**2**	
	11	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	12			1	
Тема 1.6. Технология приготовления рыбных и мясных салатов для банкета	*Содержание*			**2**	
	13	Характеристика сырья и продуктов, используемых для салатов. Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 92-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	14	Характеристика сырья и продуктов, используемых для мясных салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 91-92	1	

Тема 1.7. Технология приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов	*Содержание*			**2**	
	15	Отличительные особенности салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей. Требования к отпуску. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из овощей и грибов, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 87-88	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	16				
Тема 1.8. Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, мяса, птицы и дичи, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	*Содержание*			**2**	
	17	Подготовка продуктов для салатов-коктейлей. Приготовление соусов и заправок, элементов оформления. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей Требования к качеству	О-1 стр 89-93	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	18				
	Практические занятия			**4**	
	19	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3-3.4
	20			1	
	21	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	МУ к ПЗ №2	1	
	22			1	
	23	Составление технологической документации	МУ к ПЗ №3	1	
	24			1	
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**36**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**16/12**	
Тема 2.1. Технология приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями	*Содержание*			**2**	
	25	Приготовление и отпуск рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление и отпуск мясной гастрономии порциями. Приготовление гарниров для подачи рыбной и мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 101, 113-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	26			1	
Тема 2.2.	*Содержание*			**2**	
	27		О-1 стр	1	

Технология приготовления и отпуск горячих закусок	28	Общая характеристика горячих закусок. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов, мяса и субпрожуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству	79-80	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 2.3. Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных блюд и закусок. Технология приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд	*Содержание*			**2**	
	29	Значение сложных холодных блюд в меню ресторанов. Классификация сложных блюд и закусок. Особенности подготовки некоторых видов сырья. Приемы, используемые при оформлении холодных блюд и закусок для банкетов. Приготовление и использование сложного овощного гарнира. Приготовление маринованной капусты и маринованного лука. Приготовление бордюра из овощей. Приготовление овощей, глазированных в желе. Приготовление мясного и рыбного желе. Подготовка элементов к оформлению и правила оформления.	О-1 стр 103-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	30			1	
Тема 2.4. Организация процесса приготовления блюд из овощей и грибов	*Содержание*			**2**	
	31	Приготовление и отпуск блюд из овощей и грибов	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	32			1	
Тема 2.5. Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	*Содержание*			**2**	
	33	Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании Приготовление и отпуск холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требование к качеству	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5
	34			1	
Тема 2.6. Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из мяса, птицы и дичи	*Содержание*			**4**	
	35	Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы в меню ресторанов. Классификация сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Особенности подготовки продуктов. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.6
	36			1	
	37			1	
	38			1	
Тема 2.7.	*Содержание*			**2**	

Организация процесса приготовления полуфабрикатов из теста, гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	39	Значение соусов, используемых в сложной холодной продукции. Технология приготовления и кулинарное назначение майонеза и его производных. Технология приготовления заправок и масляных смесей. Новые направления в технологии приготовления соусов. Технология приготовления полуфабрикатов из теста.	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	40			1	
	Лабораторные занятия			**12**	
	41 42 43 44 45 46	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5
	47 48 49 50 51 52	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.6
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
Учебная практика				**36**	
Виды работ					
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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. 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.					

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			
Производственная практика (по профилю специальности)		**108**	
Виды работ			
. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. . Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). . 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. . Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. . 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. . Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. . Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. . 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.). . 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			
Экзамен по модулю		**12**	
Всего		**224**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224с. Электронный формат.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □текст непосредственный□.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). □текст непосредственный□.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. □текст непосредственный□.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивает соответствие качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, непродолжительно хранит холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовки холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; – соблюдает температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	

	– выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие мест; – соблюдает температурный режим; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	– обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие места; – соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – соответствует потерям при приготовлении действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает температурный режим при подготовке; – подготавливает рабочие места; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие места; – соблюдает сочетание продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – выполняет презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6от 25.06.2024 г.
Методист

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 18
2.3. Содержание профессионального модуля 19
3. Условия реализации профессионального модуля 26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение 26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в

	ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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, 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; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства - органических веществ, дисперсных и коллоидных	- процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;	- 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;

	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 - 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	- основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп	

	благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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;	технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и	

	- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; - 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;	производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 4.2	- 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;	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых - холодных десертов сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с	- выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов 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 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;	другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента; - температуры подачи 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 - 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;	- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; - правил общения с потребителями; - базового словарного запаса в т.ч. на иностранном языке; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков;	

	- 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; - 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;	- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	- 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;		
ПК 4.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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 холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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 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 горячие 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 горячих десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к	- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	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;		
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; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристик региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для	- 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 холодной кулинарной продукции - 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 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;	создания гармоничных десертов, напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента; - температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных	

	- 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 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 холодных напитков; - 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 - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального	

	- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	
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 горячих напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- процессов и требований к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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 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 напитков 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;	- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	- 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;		
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 безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	- процессов 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 актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого	- 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;

	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;	азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;	

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 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	6	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

		и форм обслуживания	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

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	68	68
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме экзамена МДК 04.02 в форме экзамена ПМ.04 в форме экзамена по модулю	 2+6 2+6 6	 2+6 2+6 6
Всего	**182**	**182**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	32	32	4	-	-	8		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	32	4			8		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	36	36	12	-	-	8		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	36	12			8		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	**182**	**182**	**52**	**16**	**-**	**-**	**22**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**32**		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Организация производства)			**18/6**		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	2		1		
Тема 1.2. Технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	*Содержание учебного материала*		**2**		
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	4		1		
	Практические занятия		**2**		
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	6		1		
Тема 1.3.	*Содержание учебного материала*		**2**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	7	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи. Температура подачи.	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	8	Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	1		
Тема 1.4. Хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	9	Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	10	Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	1		
	Практические занятия		**2**		
	11	Органолептический анализ: методы определения качества готовых блюд при хранении	1	МУ к ПЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	12		1		
Тема 1.5. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	*Содержание учебного материала*		**2**		
	13	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	14	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1		
Тема 1.6. Характеристика процессов приготовления	*Содержание учебного материала*		**2**		
	15	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила выбора и варианты	1	О-1 Стр 7-12	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16	сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов, напитков сложного ассортимента	1	31-32 52-54	ПК 4.2-4.5
Тема 1.7. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	17	Технологический цикл и основные этапы приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-1 Стр 34-35 57-62	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	18		1		
Тема 1.8. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	19	Качество продукции общественного питания (индустрии питания) и понятие контроля качества. Основные понятия качества и безопасности по системе ХААСП	1	О-1 стр 12-20 55-56	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	20		1		
Тема 1.9 Основные правила разработки и приготовления десертов и напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	21	Разработка десертов: государственная нормативная документация, идея воплощения. Этапы разработки: теоретический и практический	1	О-1 стр 171-172 ИР	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	22		1		
	Практические занятия		**2**		
	23	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	1	МУ к ПЗ №3	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	24	Составление технологической документации	1		
Консультация			**2**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		**2**	**3**		
Экзамен			**6**		
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**36**		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**16/12**		
Тема 2.1. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		*Содержание учебного материала*	**2**		
	25	Методы и формы обслуживания потребителей. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий	1	О-1 стр 20-31	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	26		1		
Тема 2.2. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		*Содержание учебного материала*	**2**		
	27	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования десертов и напитков сложного ассортимента. Декоративные украшения и полуфабрикаты из различных видов теста. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых выпеченных полуфабрикатов	1	О-1 стр 118-133 149-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	28		1		
Тема 2.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов		*Содержание учебного материала*	**2**		
	29	Приготовление и использование декоративных украшений из отделочных полуфабрикатов. Декоративные украшения молекулярной кухни. Приготовление и использование сладких соусов и сиропов и украшений для напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка и требования к	1	О-1 стр 133-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	30		1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
		хранению готовых отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов			
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**4**		
	31	Классификация и ассортимент холодных десертов. Методы приготовления, комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Технология приготовления холодных десертов и комбинирование различных способов. Хранение холодных десертов сложного ассортимента. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	1	О-1 стр 153-160 164-218	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2
	32		1		
	33		1		
	34		1		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	35	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента и комбинирование различных способов. Рецептуры и технология приготовления, варианты подачи и хранения горячих десертов сложного ассортимента	1	О-1 стр 220-248	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3
	36		1		
	Лабораторные занятия		**12**		
	37 38 39 40 41 42	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов Технологический процесс приготовления и подачи муссовых тортов, антреме	6	МУ к ЛЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2
	43 44 45	Технологический процесс приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов	6	МУ к ЛЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
	46 47 48				
Тема 1.6. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	49	Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента. Современные направления и методы в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента и их комбинирование. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 249-268	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.4
	50		1		
Тема 1.7. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	51	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 270-285	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.5
	52		1		
Консультация			**2**		
Экзамен			**6**		
Учебная практика					
Виды работ					36
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 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					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью 6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков 7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос 9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче 10.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 11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования 13.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 14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 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.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
20.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа 21.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				
	Производственная практика (концентрированная)			
	Виды работ			72
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 транспортировании 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			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**		
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				
Экзамен по модулю				**6**
Всего				**182**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	– Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ – экспертное наблюдение выполнения практических работ – оценка решения ситуационных задач – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;	

	– презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; – выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – презентует холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Горченева Е.В.

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в

	ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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-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,	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности - требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	- 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;

	охраны труда на рабочем месте - 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 - 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	- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке - производственного инвентаря и кухонной посуды; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - видов, назначения правил эксплуатации оборудования для упаковки; - способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	

	- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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;	- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности;	

	- 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 выполнения и условия хранения;	- правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
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;	- процессов приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов; - температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки	- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	- 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	ароматических, красящих веществ; - требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов;	

	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 - 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	- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	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; - 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; - 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;		

ПК 5.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента 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, 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,	- процессов 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; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	- 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;

	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 сложного ассортимента 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; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - 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; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в	- правил маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	

	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 и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - 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, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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,	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	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 сложного ассортимента 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - 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;	- правил маркирования и упаковывания; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;	

	- 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 отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных	- методики составления рационов питания;	

	кондитерских изделий сложного ассортимента - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;		
ПК 5.5	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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;	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления мучных	- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов	кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - 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; - 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 отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
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; - выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных	- процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - наиболее актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления; - современное высокотехнологичное	- 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;

	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;	оборудование и способы его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости;	

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 5.1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительн	Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно оснащения предприятий технологическим оборудованием

		ых приборов, посуды и правила ухода за ними;			
2		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно технологической документации предприятий
3		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.5. Характеристика основных продуктов и дополнительных	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятий
4	ПК 5.2.	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.6. Пищевые смеси промышленного производства	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
5	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.7. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
6	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных	Тема 1.14. Технология приготовления: кремы заварные из молочных продуктов,	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам

		кондитерских изделий;	комбинированные		предприятия на продукцию
7	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.15. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
8	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.16. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
9	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.14. Классификация праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
10	ПК 5.5.	приготовлении различными	Тема 2.15.	2	Подготовка специалистов

		методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Способы и приемы отделки праздничных тортов		по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
11	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.16 Технология приготовления праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
12	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.17. Технология приготовления современных тортов	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
13	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной	Тема 2.18. Классификация праздничных и мелкоштучных пирожных	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам

		подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;			предприятия на продукцию
14	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.19. Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
15	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочный, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочный, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

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	112	112
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-

Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена МДК 05.02 в форме экзамена ПМ.05 в форме экзамена по модулю	 2+6 2+6 12	 2+6 2+6 12
Всего	**324**	**320**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		50	50	50	6	-	-	8		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	50	50	6	-	-	8		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		82	78	78	24	-	4	8		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	78	78	24	-	4	8		
	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика	108								108
	Промежуточная аттестация	24						12		
	Всего:	**324**	**320**	**128**	**30**	**-**	4	**28**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**50**	
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**36/6**	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*Содержание*			**2**	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О-15 стр 109-117	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	2			1	
Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	*Содержание*			**2**	
	3	Организация рабочих мест пекаря в пекарском цехе, организация рабочих мест кондитера в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	О-15 стр 109-117	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	4			1	
Тема 1.3. Хранение сырья, материалов,	*Содержание*			**2**	
	5	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов, полуфабрикатов в цехе. Правила утилизации отходов. Правила	О-15 стр 42-43	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
полуфабрикатов, готовых изделий	6	хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	*Содержание*			**2**	
	7	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-15 стр 62-65	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	8			1	
Тема 1.5. Характеристика основных продуктов и дополнительных	*Содержание*			**2**	
	9	Классификация сырья по его назначению. Сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: основное и дополнительное. Влияние различных видов сырья на технологических процесс приготовления. Виды сырья и его характеристика, нормативная документация. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Правила хранения на производстве	О-1стр 75-76 76-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	10			1	
Тема 1.6. Пищевые смеси промышленного производства	*Содержание*			**2**	
	11	Назначение, виды пищевых смесей промышленного производства. Способы подготовки и использования в кондитерском производстве для оптимизации технологического процесса, и удешевления стоимости. Правила хранения	О-1 стр 112-113	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	12			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Тема 1.7. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья	*Содержание*			**2**	
	13	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Принципы сочетания. Взаимозаменяемость сырья. Нормативные технологические документы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность сырья	О-1 стр 114-116-119	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	14			1	
Тема 1.8. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологическая документация	*Содержание*			**2**	
	15	Классификация, ассортимент и общая характеристика в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Основные принципы формирования ассортимента в организация различного типа, направлений специализации. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация, порядок ее оформления	О-5 стр 179-180 О-1 стр 7-10	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	16			1	
	Практические занятия			**6**	
	17	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	18			1	
	19	Разработка технологических карт по различным источникам	МУ к ПЗ №2	1	
	20			1	
	21			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
	22	Составление сырьевых ведомостей для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	МУ к ПЗ №3	1	
Тема 1.9. Физическо-химические процессы	*Содержание*			**4**	
	23	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества. Структура теста. Процессы, происходящие при образовании теста. Влияние основных технологических параметров. Влияние компонентов рецептуры на процесс тестообразования	О-1 стр 254-255 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	24			1	
	25	Методика расчета муки, воды, упека, припека и выхода готовых изделий при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1	
	26			1	
Тема 1.10. Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	*Содержание*			**2**	
	27	Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технохимический контроль. Органолептический контроль.	О-1 стр 245-246 369-370	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	28			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.11. Хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	*Содержание*			**2**	
	29	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки реализации изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию	О-1 стр 370-371	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	30			1	
Тема 1.12.	*Содержание*			**2**	
	31		О-1 стр	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Приготовление отделочных полуфабрикатов	32	Классификация, виды, технологический процесс приготовления и использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	121-122, 176-178	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.13. Технология приготовления: кремы сливочные, белковые	*Содержание*			2	
	33	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 138-148	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	34			1	
Тема 1.14. Технология приготовления: кремы заварные из молочных продуктов, комбинированные	*Содержание*			2	
	35	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 148-158	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	36			1	
Тема 1.15. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	*Содержание*			2	
	37	Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству	О-1 стр 135-138, 158-159	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	38			1	
Тема 1.16. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	*Содержание*			2	
	39	Виды, правила и режим уваривания карамели, украшения, использования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления марципана и мастики. Требования к качеству	О-1 стр 159-163 163-169	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	40			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
	Содержание			**2**	
	41	Методика расчета сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	42			1	
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
МДК05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**82**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**46/24**	
Тема 2.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Содержание учебного материала*			**2**	
	43	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	О-1 стр 179-195	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	44	Виды теста, технология приготовления теста из различных видов муки: на дрожжах, закваске, безопарный, опарный, с одсдобкой, дрожжевое слоеное, пресное для отделки. Оценка качества теста, выявление дефектов и способы их устранения		1	
Тема 2.2. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	*Содержание учебного материала*			**2**	
	45	Виды и характеристика современных технологий: ускоренный способ приготовления, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, полуфабрикаты высокой степени готовности	О-1 стр 195-199	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	46			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Тема 2.3. Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные	*Содержание учебного материала*			**2**	
	47	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 202-214	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	48			1	
Тема 2.4. Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: праздничные пироги, кулебяки, рыбники	*Содержание учебного материала*			**2**	
	49	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения.	О-1 стр 214-233	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	50			1	
Тема 2.5. Технология приготовления разных типов праздничного хлеба: караваи, калачи, куличи пасхальные	*Содержание учебного материала*			**2**	
	51	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 233-247	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	52			1	
Тема 2.6. Приготовление, оформление и	*Содержание учебного материала*			**2**	
	53	Ассортимент, и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	О-1 стр 249-254	1	ОК 01-07, ОК 09
	54			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
реализация мучных кондитерских изделий		Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий			ПК 5.3
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, вафельного	*Содержание учебного материала*			**2**	
	55	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	56	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: песочного, воздушного	*Содержание учебного материала*			**2**	
	57	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	58	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, блинчатого	*Содержание учебного материала*			**2**	
	59	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	60	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.10.	*Содержание учебного материала*			**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: миндального, слоеного	61	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	62	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: пряничного, крошкового	*Содержание учебного материала*			**2**	
	63	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 282-287, 292-295	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	64	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.12. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: сахарного и тюлипного	*Содержание учебного материала*			**2**	
	65	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 282-287, 292-295	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	66	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
Тема 2.13. Технология приготовления	*Содержание учебного материала*			**2**	
	67	Способы формования штучных и многопорционных изделий, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста	68	Органолептические способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию.		1	ПК 5.4
Тема 2.14. Классификация праздничных тортов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	69	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса тортов и пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Основные процессы приготовления тортов и пирожных.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	70			1	
Тема 2.15. Способы и приемы отделки праздничных тортов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	71	Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов	О-1 стр 330-343	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	72			1	
Тема 2.16 Технология приготовления праздничных тортов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	73	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 343-349	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	74			1	
Тема 2.17. Технология приготовления современных тортов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	75	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 349-368	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	76			1	
Тема 2.18.	*Содержание учебного материала*			**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Классификация праздничных и мелкоштучных пирожных	77	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Рецептура, основные процессы. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	78			1	
Тема 2.19. Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	*Содержание учебного материала*			**2**	
	79	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 305-308	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	80			1	
Тема 2.20. Технология приготовления и варианты оформления: птифуры, твиль, маффины, капкейки	*Содержание учебного материала*			**2**	
	81	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 308-313	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	82			1	
Тема 2.21. Технология приготовления и варианты оформления: печенье, кексы,	*Содержание учебного материала*			**2**	
	83	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации	О-1 стр 313-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	84			1	
	Самостоятельная работа			**4**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
корзиночки, флорентины	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом		МУ к СР №1	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа		МУ к СР №2	2	
	Лабораторные занятия			**24**	
	85 86 87 88 89 90	Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	91 92 93 94 95 96	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное , песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	97 98 99 100 101 102	Приготовление праздничных и мелкоштучных пирожных	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	103 104 105	Приготовление антреме, муссового торта	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
	106 107 108				
Тема 3.28 Технология приготовления и варианты оформления: национальных мучных кондитерских изделий	*Содержание учебного материала*			**2**	
	109	Приготовление национального хлеба и мучных кондитерских изделий народов мира: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Приготовление хлеба и мучных кондитерских изделий русской национальной кухни: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству	Д-1 стр 250-259	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
	110			1	
Тема 3.29 Технология приготовления и варианты оформления: региональных и брендовых мучных кондитерских изделий	*Содержание учебного материала*			**2**	
	111	Региональные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, рецептура, методы и технология приготовления с учетом региональных видов сырья и продуктов. Изделия народов Крыма. Разработка и внедрение брендовых (авторских) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: характеристика, рецептура, отличительные особенности приготовления	Д-2 стр 323-365 366-372	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
	112			1	
Консультация				**2**	
Экзамен				**6**	
Учебная практика				**72**	
	Виды работ				
Вводное занятие. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре			
Производственная практика (концентрированная)			**108**	
	Виды работ			
Вводное занятие. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Ассортимент муссовых тортов, антреме. Ассортимент десертов с соусом, птифур.				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. Современные технологии приготовления корпусных конфет. Современные технологии приготовления нарезных конфет. Технология приготовления сложных композиций из шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Способы и правила темперирования шоколада. Технология приготовление сложных изделий из карамели. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Технология приготовление сложных изделий из марципана, мастики. Технология приготовления маршмеллоу. Технология приготовления пастилажа.				
Экзамен по модулю		**12**		
Всего		**324**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова , С.В Ермилова– М.: Издательский центр «Академия», 2018,-384с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. □текст непосредственный□.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. [текст непосредственный].

2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия»,_2014-400с. [текст непосредственный].

3. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01-07, ОК 09	– Подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение

	– обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, хранение и презентацию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – подготавливает рабочие места; – соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям действующих на предприятии норм; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным	

	требованиям; – обеспечивает посудой для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовку рабочих мест; – выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посудой для 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; – соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	

	– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – соблюдает температурный режим приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; – обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	– приготавливает, творчески оформляет, подготовку к	

ОК 01-07, ОК 09	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, – подготавливает к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	

	брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; – обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – проводит мастер-классы и презентацию для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 6.1	- разрабатывать и контролировать ассортимент	- ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	- выполнения разработки различных видов меню,

	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	напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - актуальных направлений, тенденций ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; - классификации организаций питания; - стиля ресторанного меню; - взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню; - названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; - ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основных типов меню, применяемых в настоящее время; - принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню; - сезонности кухни и ресторанного меню; - основных принципов подбора напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и напитков; - примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; - методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; - правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	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;

	различные способы оптимизации меню; - 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; - 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	- правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов;	

	- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;	- приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания;	
ПК 6.2	- 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	- видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - дисциплинарных процедур в организации питания; - методов эффективного планирования работы бригады/команды; - методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала;

	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 - 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, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	- методов эффективной организации работы бригады/команды; - способов получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве; - принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира; - структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - психологических типов характеров работников; - систем и форм оплаты труда, видов стимулирующих и компенсационных выплат; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;	

	- 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; - 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;	- сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
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;	- требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; - назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; - изменений, происходящих в продуктах при их хранении; - сроков и условиях хранения скоропортящихся продуктов; - возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические,	- выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;

	- 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 - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности - 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;	физические, химические и прочие); - причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); - способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию; - современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - методов контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; - процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов; - порядка списания продуктов (потерь при хранении); - современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; - принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду; - условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципов и методов рационального природопользования; - методов экологического регулирования; - принципов размещения производств различного типа; - основных групп отходов их источников и масштабов образования;	

		- понятия и принципов мониторинга окружающей среды; - правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности; - принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсного потенциала Российской Федерации; - охраняемых природных территорий; - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	

		- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
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 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; - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;	- форм и методов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - особенностей деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевых стандартов; - правил внутреннего трудового распорядка ресторана; - правил, нормативов учета рабочего времени персонала; - стандартов на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания; - структуры организации питания; - принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации; - правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правил организации работы, функциональных обязанностей и областей ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схем, правил проведения производственного контроля; - основных производственных показателей подразделения организации питания; - правил первичного документооборота, учета и отчетности;	- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- форм документов, порядка их заполнения; - контрольных точек процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции и напитков собственного производства; - правил составления графиков выхода на работу; - понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории; - принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли; - видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения; - факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - количественного и качественного состава персонала организации; - основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета;	

		- понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа; - налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана; - сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений); - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности; - стилей управления; - способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе; - сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга; - понятия сегментации рынка; - методов проведения маркетинговых исследований; - понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; - законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;	

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, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	- видов, форм и методов мотивации персонала (работников); - способов и форм инструктирования персонала; - форм и методов профессионального обучения на рабочем месте; - видов инструктажей, их назначение; - роли наставничества в обучении на рабочем месте; - методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правил составления программ обучения; - способов и форм оценки результатов обучения персонала; - методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципов организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; - современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения;	- 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;

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
15	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	отработка навыков организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала»	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

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	78	78
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	10
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена ПМ.06 в форме экзамена по модулю	 2+6 6	 2+6 6
Всего	**210**	**200**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		96	86	96	36	-	10	8		
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	56	56	56	26	-	6			
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	40	40	10	-	4	8		
	Учебная практика	-							-	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	**210**	**200**	**78**	**36**	**-**	**10**	**14**	**-**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		**2**			
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				**96**	
Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				**24/26**	
Тема 1.1. Основные показатели производства		*Содержание*		**4**	
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	2			1	
	3	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Требования к ПОП различного типа. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Финансовый анализ	О-1 стр 13-37 Д-17 стр 11-15	1	
	4			1	
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота		*Содержание*			
	5	Выпуск продукции и ее реализация. Понятие производственной программы и товарооборота. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	О-1 стр 38-69 Д-17 стр 66-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	6			1	
	7			1	
	8			1	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства		*Содержание*		**4**	
	9	Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества	О-1 стр 69-71, 71-77, 77-100 Д-17 стр 17-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	10			1	
	11			1	
	12			1	

		продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства			
	Самостоятельная работа				
	Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - 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.		МУ к СР №1	6	
	Практические занятия			**8**	
	13	Характеристика ПОП.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	14			1	
	15	Технологические расчеты для ПОП	МУ к ПЗ №2	1	
	16			1	
	17	Составление планового меню	МУ к ПЗ №3	1	
	18			1	
	19	Расчет и составление таблицы «Реализация блюд по часам с учетом графика работы торгового зала»	МУ к ПЗ №4	1	
	20			1	
Тема 1.4. Организация работы овощного цеха и цехов доработки	*Содержание*			**1**	
	21	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом	О-1 стр 101-104 Д-17 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2

полуфабрикатов и обработки зелени		производства. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	116-118		
	Практические занятия			**2**	
	22	Расчет овощного цеха	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	23			1	
Тема 1.5. Организация работы мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов	*Содержание*			**3**	
	24	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицегольевого цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика, организация труда	О-1 стр 104-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	25			1	
	26			1	
	Практические занятия			**2**	
	27	Расчет мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №6	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	28			1	
Тема 1.6. Организация работы горячего цеха	*Содержание*			**2**	
	29	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат горячего цеха. Деление горячего цеха. Организация труда в цехе. Особенности работы кулинарного цеха	О-1 стр 118-127 134-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	30			1	
	Практические занятия			**2**	
	31	Расчет горячего цеха	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	32			1	
Тема 1.7. Организация работы холодного цеха	*Содержание*			**2**	
	33	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат холодного цеха. Технологические линии и рабочие места. Организация труда в цехе	О-1 стр 127-134	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	34			1	
	Практические занятия			**2**	
	35	Расчет холодного цеха	МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09
	36			1	

					ПК 6.2
Тема 1.8. Организация работы кондитерских и мучных цехов	*Содержание*			**2**	
	37	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста: классификация, стадии технологического процесса, виды помещений и их оснащение. Организация труда. Организация работы цеха мучных изделий	О-1 стр 137-145, 145-146	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	38			1	
	Практические занятия			**10**	
	39	Расчет кондитерского цеха и помещений изготовления мучных изделий	МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	40			1	
	41	Оснащение производственных цехов технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами	МУ к ПЗ №10	1	
	43			1	
	43			1	
	44			1	
	45	Расстановка технологического оборудования в цехе	МУ к ПЗ №11	1	
	46			1	
	47	Расчет площади цеха	МУ к ПЗ №12	1	
	48			1	
Тема 1.9. Организация работы вспомогательных помещений и раздач	*Содержание учебного материала*			**2**	
	49	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.	О-1 стр 146-148, 148-154	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	50			1	
Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				**18/10**	
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве	*Содержание*			**2**	
	51	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	О-1 стр 154-171 Д-17 стр 94-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	52			1	

	Содержание			**2**	
	53	Составление графиков выхода на работу	МУ к ПЗ №13	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	54			1	
Тема 2.2. Организация работы трудового коллектива	*Содержание*			**4**	
	55	Организация работы в бригадах (командах). Понятие и типы бригад. Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте. Наставничество	О-1 стр 172-189, 189-200, 201-213	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	56			1	
	57			1	
	58			1	
	Самостоятельная работа			**4**	
	Изучение профессиональных стандартов: Повар, Кондитер, Пекарь		МУ к СР №2	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	Практические занятия			**4**	
	59	Составление должностной инструкции	МУ к ПЗ №14	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	60	Составление табеля учета рабочего времени	МУ к ПЗ №15	1	
Тема 2.3. Контроль результатов выполнения работ исполнителями	*Содержание*			**2**	
	61	Общие положения: виды контролей. Контроль за соблюдением требований охраны труда. Виды инструктажей и их характеристика. Ответственность за нарушение требований охраны труда	О-1 стр 214-234 Д-17 стр 257	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	62			1	
Тема 2.4. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	*Содержание*			**2**	
	63	Общие понятия и определения. Показатели качества продукции. Характеристика показателей качества	О-1 стр 235-260	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	64			1	
Тема 2.5. Контроль за качеством приготовления продукции производства	*Содержание*			**2**	
	65	Понятие качества, его параметры, признаки, характеристики. Теологическая документация, журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества	О-1 стр 260-271	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	66			1	
	Практические занятия			**2**	

	67 68	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
Тема 2.6. Документационное обеспечение управления	*Содержание*			**4**	
	69 70 71 72	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	Практические занятия			**2**	
	73 74	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
Тема 2.6. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	*Содержание*			**2**	
	75 76	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	Практические занятия			**2**	
	77 78	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
Консультации				**2**	
Экзамен				**6**	
Производственная практика (по профилю специальности)				**108**	
Виды работ					
Ознакомление с Уставом организации питания Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность					

Участие в проведении инвентаризации на производстве Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём . Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов . Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию . Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки . Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда . Разработка различных видов меню . Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов . Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения . Оценка качества готовой продукции . Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала . Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание . Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию . Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов . Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам . Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов . Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами . Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Технические условия . Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья . Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта . Ознакомление с порядком заполнения документов по производству . Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне . Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений . Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре . Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения . Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения . Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда	

. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие) . Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог) . Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. . Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций . Составление графиков выхода на работу производственного персонала . Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени		
Экзамен по модулю	**6**	
Всего	**210**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва.: Издательский центр «Академия», 2020 Текст (визуальный) непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изм. и доп. Министерство экономического развития и торговли российской Федерации. Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г.

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. Текст (визуальный) непосредственный.

14. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - Москва.: Экономика, 2012. – 254 с. Текст (визуальный) непосредственный.

15. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – Москва.: Мастерство, 2014. – 216 с. Текст (визуальный) непосредственный.

16. И.А. Скопылатов. Управление персоналом. / И.А. Скопылатов, О.Ю. Ефремов. – Санкт-Петербург.: Издательство Смольного университета, 2000. Текст (визуальный) непосредственный.

17. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. образования / Н. Н. Пукалина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. Текст (визуальный) непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; – выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– тестирование, – экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет текущее планирование; – координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – составляет графики работы персонала с учетом потребности организации питания; – распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; – регулирует конфликтные ситуации, мотивирует персонал на качество выполнения работ; – предупреждает факты хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – проводит расчеты и стимулирующие выплаты сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	

ПК 6.3 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; – контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; – обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; – подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; – проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4 ОК 01-07, ОК 09	– соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требования личной гигиены; – соблюдает требования безопасности; – оценивает качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – проводит бракераж; – ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5 ОК 01-07, ОК 09	– инструктирует подчиненный персонал; – оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; – выбирает образовательные программы; – составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; – выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; – обучает поваров, кондитеров, пекарей и другие категории работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; – проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания – оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	

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

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:
Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....16
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675**»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Повар 16675».

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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 7.1	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	- требований охраны труда, пожарной безопасности,	- подготовки, уборки рабочего места;

	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.2	- 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 приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.3	- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования,	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, 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 к безопасности готовой продукции;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.4	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;

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 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	294	Получение теоретических знаний по профессии Повар
2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	отработка навыков по профессии Повар в условиях, приближенных к реальному производству	Экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

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	368	368
Курсовая работа (проект)	30	30
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме экзамена МДК 07.02 в форме экзамена МДК 07.03 в форме экзамена МДК 07.04 в форме экзамена ПМ 07 в форме квалификационкого экзамена по модулю	 2+6 2+6 2+6 2+6 6	 2+6 2+6 2+6 2+6 6
Всего	**642**	**616**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		108	104	104	36	8	4	8		
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	104	104	104	36	8	4	8		
МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	136	136	60	8	8	8		
ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	136	136	136	60	8	8	8		
МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108	100	100	38	8	8	8		
ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	100	100	100	38	8	8	8		
МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		96	90	90	34	6	6	8		

ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	90	90	90	34	6	6	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	**642**	**616**	**430**	**168**	**30**	**46**	**38**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**120**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**30**	
Тема 1.1. Введение. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	*Содержание учебного материала*			**3**	
	1	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Нормативно-технологическая документация. Функции предприятий общественного питания, особенности социального характера	Д-12 стр62-66 О-5 стр.7-8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	2			1	
Тема 1.2. Основные типы предприятий общественного питания	*Содержание учебного материала*			**2**	
	3	Основные термины. Общая классификация ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Современная классификация предприятий общественного питания. Краткая характеристика основных типов предприятий общественного питания. Понятие услуг	О-5 стр 8-12, 13-29, 33	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	4			1	
	Самостоятельная работа			**1**	
	Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия				
	5 6	Сертификация услуг общественного питания	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.3.	*Содержание учебного материала*			**3**	

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Общие требования к организации рабочего места повара	7 8	Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства. Производственная структура и ее характеристика. Понятие цеховой и бесцеховой структуры. Состав помещений ПОП. Организация рабочих мест. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, посуде и таре	О-5стр 35-41 45-49	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Самостоятельная работа				
	Маркировка технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря согласно регламентов			1	
Тема 1.4. Организация работы овощного цеха	*Содержание учебного материала*			**2**	
	9 10	Особенности организации работы овощного цеха. Технологическая схема обработки овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Оснащение овощного цеха технологическим оборудованием и производственным инвентарем. Технологические линии и рабочие места овощного цеха	О-5 стр 58-63 О-8 стр 11-12	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**4**	
	11 12	Организация работы овощного цеха	МУ к ПЗ №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.5. Организация работы мясо-рыбного цеха	*Содержание учебного материала*			**4**	
	13 14	Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Отличительные особенности от заготовочного предприятия. Технологическая схема обработки мяса, рыбы, птицы. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Технологические линии и рабочие места мясо-рыбного цеха		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практическое занятие			**2**	
	15 16	Организация работы мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №3	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.6. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	17 18	Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Упаковка скоропортящихся продуктов	О-8 стр 80-88	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

Тема 1.7. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции ПОП	*Содержание учебного материала*				
	19 20	Параметры, определяющие условия хранения продуктов. Реализация продукции ПОП. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	О-8 стр 240-249	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия				
	21 22	Упаковка и хранение сырья и полуфабрикатов	МУ к ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.8. Организация производственного контроля качества	*Содержание учебного материала*			**2**	
	23 24	Показатели качества организационной системы производства ХААСП и системы государственных стандартов. Виды контроля качества. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кроликов. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	О-8 стр 226-239	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**90**	
Тема 2.1. Основные правила обработки продуктов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	2526	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	О-1 стр 3-8 О-7 стр 54-56 56-62	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка овощей				**14**	
Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка овощей	*Содержание учебного материала*				
	27 28	Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки	О-1 стр 8-12 О-7 стр 90-103	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.3. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	*Содержание учебного материала*				
	29 30	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству	О-1 стр 12-24 О-9 стр 109-124	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.4.	*Содержание учебного материала*				

Обработка и нарезка капустных, луковых, листовых, плодовых	31 32	Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение	О-1 стр 20-25 О-9 стр 124-130	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.5. Фарширование овощей. Обработка консервированных овощей и грибов	*Содержание учебного материала*				
	33 34	Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и требования к качеству. Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	О-1 стр 25-30 О- 9 131-141	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**4**	
	35 36	Механическая кулинарная обработка овощей	МУ к ПЗ №7	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	37 38	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №8	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья				**16**	
Тема 2.6. Первичная обработка и разделка чешуйчатой рыбы	*Содержание учебного материала*				
	39 40	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы	О-1 стр 31-34 О-4 стр 7-9,0-29 О-7 стр 135-138	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.7. Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы	*Содержание учебного материала*				
	41 42	Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр 40-41 О-4 стр 29-32	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.8.	*Содержание учебного материала*				

Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из рыбы и п/ф из нее	43 44	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления натуральной рубленой массы из рыбы. Рецептура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецептура котлетной массы из рыбы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф	О-1 стр 44-51 О-4 стр 53-59	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.9. Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»		*Содержание учебного материала*			
	45 46	Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батоном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	Д-8 О-7 стр 141-144	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.10. Обработка нерыбного водного сырья		*Содержание учебного материала*			
	47 48	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов	О-1 стр 51-56 О-7 стр 153-159	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.11. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования		*Содержание учебного материала*			
	49	Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	Д-8 О-7 стр 67-69, 72-73	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка мяса, птицы				**22**	
Тема 2.12. Обработка мяса. Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины		*Содержание учебного материала*			
	50 51	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление. Кулинарное назначение частей	О-1 стр 58, 61-68 О-6 стр 8-18,22 О-7 стр 160-173	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.13.		*Содержание учебного материала*			
	52		О-1 стр	1	

Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	53	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	71-77 О-6 стр 24-25-27	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.14. Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	*Содержание учебного материала*				
	54	Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Общие приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 69-71 О-6 стр 20, 21, 24-25	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.15. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	*Содержание учебного материала*				
	55 56	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 77-80 О-6 стр 27-29, 32-34	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.16. Технология приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	*Содержание учебного материала*				
	57 58	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	О-1 стр 80-82 О-6 стр 40-41	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.17. Технология приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	*Содержание учебного материала*				
	59	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецептура котлетной массы	О-1 стр 80-81 О-6 стр 41-42	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	60	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы		1	
Тема 2.18. Первичная обработка субпродуктов	*Содержание учебного материала*				
	61 62	Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 83-85 О-6 стр 44-48	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

Тема 2.19. Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	*Содержание учебного материала*				
	63 64	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	О-1 стр 86-94 О-6 стр 53-57, 58-61, 61-63	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Лабораторные занятия			**24**	
	65 66 67 68	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простые способы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	МУ к ЛЗ №1	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	69 70	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	МУ к ЛЗ №2	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	71 72 73 74 75 76	Приготовление п./ф. для варки, припускания, жарки и тушения, фарша с использованием различного оборудования и техник (шоковая заморозка, су-вид и т.д.)	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	77 78 79 80 81 82	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	83 84 85	Приготовление п/ф из рыбы, мяса, птицы, фаршей для простых блюд	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

	86 87 88				
Консультации	Консультации к курсовой работе			**8**	
	Консультация к экзамену			**2**	
Промежуточная аттестация	Экзамен			**6**	
МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**186**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**30**	
Тема 1.1. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	*Содержание учебного материала*			**7**	
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов	ИР Д-12 Стр 89-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	2			1	
	3	Организация работы горячего цеха	Д-12 Стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	4			1	
Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов	*Содержание учебного материала*			**2**	
	5	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях, при приготовлении горячих продукции. Организация хранения, отпуска горячей продукции с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд к отпуску. Требования к организации рабочих мест (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, кухонной посуды) по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	6		ИР	1	
	Практическое занятие			**2**	
	7 8	Организация работы горячего цеха	МУ к ПЗ №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
				1	

	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений		МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				**156**	
Тепловая обработка продуктов				**17**	
Тема 2.1. Тепловая обработка продуктов	*Содержание учебного материала*				
	9 10	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление супов					
Тема 2.2. Технология приготовления бульонов	*Содержание учебного материала*				
	11 12	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 122-127 Д-1 стр 115-119	1 1	
Тема 2.3. Технология приготовления картофельных супов	*Содержание учебного материала*				
	13 14	Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 128-130 Д-1 стр 119-122, 132-135, 152	1 1	
Тема 2.4. Технология приготовления овощных супов, молочных супов	*Содержание учебного материала*				
	15 16	Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 139-143 Д-1 стр 132, 135-138, 152	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.5. Технология приготовления щей, борщей	*Содержание учебного материала*				
	17 18	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134 Д-1 стр	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

			122-128, 151-152		
Тема 2.6. Технология приготовления рассольников и солянок	*Содержание учебного материала*				
	19 20	Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 135-139 Д-1 стр 128-132, 151	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.7. Технология приготовления холодных и сладких супов	*Содержание учебного материала*				
	21 22	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155 Д-1 стр 146-151, 153	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**2**	
	23 24	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**1**	
	Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок		МУ к СР №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление соусов				**6**	
Тема 2.8. Технология приготовления соусов красных мясных	*Содержание учебного материала*				
	25 26	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-164 Д-1 стр 156-162, 177	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.9. Технология приготовления соусов белых, молочных, сметанных, грибных	*Содержание учебного материала*				
	27 28	Ассортимент и технология приготовления соусов: белых мясных, рыбных; соусов молочных; соусов сметанных; соусов грибных. Требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 165-170 Д-1 стр	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

			162-169, 177		
Тема 2.10. Технология приготовления соусов холодных, соусов сладких	*Содержание учебного материала*				
	29 30	Ассортимент и технология приготовления маринадов, заправок. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 173-177 Д-1 стр 171-176, 178	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Приготовление блюд из овощей				**16**	
Тема 2.11. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	*Содержание учебного материала*				
	31 32	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и тепловая обработка блюд из вареных овощей. Ассортимент и тепловая обработка блюд из припущенных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 122-129	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.12. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из натуральных жареных овощей	*Содержание учебного материала*				
	33 34	Общие правила жаренья овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных натуральных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 139-145	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.13. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из протертых овощей	*Содержание учебного материала*				
	35 36	Приготовление картофельной массы. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофельной массы. Приготовление блюд из овощных масс: корнеплодов, плодовых, капустных. Требования к качеству; правила отпуска	О-2 стр 145-150	1 1	
Тема 2.14. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных овощей	*Содержание учебного материала*				
	37 38	Общие правила тушения овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 150-153	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.15.	*Содержание учебного материала*				
	39		О-2 стр	1	

Технология приготовление и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей, запеченных фаршированных овощей	40	Общие правила запекания овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из запечённых натуральных и протертых овощей. Подготовка посуды и овощей к запеканию. Характеристика овощных фаршей. Ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	153-162	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**2**	
	41 42	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 п., рагу из овощей 45 п., помидор фаршированных 30 п.		МУ к СР №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Составить технологическую схему приготовления: зраз картофельных, капусты тушеной		МУ к СР №4	1	
	Лабораторные занятия				
	43 44 45 46 47 48	Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых				**8**	
Тема 2.16. Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	*Содержание учебного материала*				
	49 50	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	О-1 стр 189-198 О-2 стр 19-28, 30-33	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.17.	*Содержание учебного материала*				

Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	51	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых	О-1 стр 198-201 О-2 стр 34, 43-56	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	52	Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий		1	
		Практическое занятие		**2**	
	53 54	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №9	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
		Лабораторные занятия			
	55 56 57 58 59 60	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы				**12**	
Тема 2.18. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченой и тушеной рыбы		*Содержание учебного материала*			
	61 62	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки, жарки, запекания и тушения рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-209 О-4 стр 76-93	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.19. Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы		*Содержание учебного материала*			
	63 64	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленной и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
		Практические занятия		**2**	
	65 66	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №10	1 1	ОК 01-07, ОК 09

					ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить таблицу: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика		МУ к СР №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №6	1	
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов				**21**	
Тема 2.20. Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	*Содержание учебного материала*				
	67	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина.	О-1 стр 217-220 О-6 стр 79-85, 99-100, 105, 101-103, 119-120	1	
	68	Изменение жиров при тепловой обработке Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска		1	
Тема 2.21. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками	*Содержание учебного материала*				
	69	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 О-6 стр 85-88, 100, 105-108	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	70			1	
Тема 2.22. Технология приготовления и отпуска блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными и мелкими кусками	*Содержание учебного материала*				
	71	Общие правила жарки мяса натуральными порционными и мелкими кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными и мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 Д-1 стр 251-255	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	72			1	
Тема 2.23.	*Содержание учебного материала*				
	73			1	

Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного и запеченого мяса, птицы, субпродуктов	74	Общие правила тушения и запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232 Д-1 стр 256-263, 266-268, 280-281	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.24. Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой массы	*Содержание учебного материала*				
	75 76	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 272	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**2**	
	77 78	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**1**	
	Составить технологическую схему приготовления рулета их котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и пресного теста				**10**	
Тема 2.25. Технология приготовления блюд из яиц и творога	*Содержание учебного материала*				
	79 80	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 253-258 Д-1 стр 283-298	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.26. Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление фаршей и начинок	*Содержание учебного материала*				
	81 82	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши. Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста	О-1 стр 304, 318-322 О-2 стр 78-79, 81-86,	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

			89-90		
Тема 2.27. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей	*Содержание учебного материала*				
	83 84	Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 82, 84, 88-90, 91 ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Лабораторные занятия			**36**	
	85 86 87 88 89 90	Технология приготовления бульонов, отваров, супов	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	91 92 93 94 95 96	Технология приготовления основных соусов	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	97 98 99 100 101 102	Технология приготовления простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	103 104 105 106 107 108	Технология приготовления простых блюд из мяса	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	109 110	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09

	111 112 113 114				ПК 7.2
	115 116 117 118 119 120	Технология приготовления простых блюд из птицы	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Консультации	Консультации к курсовой работе			**8**	
	Консультация к экзамену			**2**	
Промежуточная аттестация	Экзамен			**6**	
МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**144**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**20**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Содержание учебного материала*				
	1 2	Организация работы холодного цеха.	О-5 Стр 91-100	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	3 4	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара. Организация подготовки к реализации, (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке), хранения и отпуска.	О-5 Стр 91-100	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Практические занятия			**6**	
	5 6	Организация работы холодного цеха	МУ к ПЗ №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	

	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**124**	
Тема 2.1. Значение в питании холодных блюд и холодных закусок	*Содержание учебного материала*				
	7 8	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии и безопасность готовой продукции.	О-1 стр 259-261	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа				
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	*Содержание учебного материала*				
	9 10	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецептуры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов, горячих бутербродов	*Содержание учебного материала*				
	11 12	Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству, правила оформления и подачи. Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 261-263	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	*Содержание учебного материала*				
	13 14	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов	О-1 стр 264-266	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

Тема 2.5. Приготовление салатов из свежих овощей	*Содержание учебного материала*				
	15 16	Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264-266	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.6. Приготовление картофельных салатов	*Содержание учебного материала*				
	17 18	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.7. Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	*Содержание учебного материала*				
	19 20	Ассортимент и технология приготовления салатов мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.8. Приготовление винегретов	*Содержание учебного материала*				
	21 22	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.9. Приготовление закусок из овощей	*Содержание учебного материала*				
	23 24	Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей. Ассортимент и технология приготовления закусок из грибов. Требования к качеству. Правила оформления и подачи	О-1 стр 266	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.10. Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов, рыбы и морепродуктов, мяса, птицы	*Содержание учебного материала*				
	25 26	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей. Требования к качеству салатов-коктейлей	ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы				**16**	
Тема 2.11. Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	*Содержание учебного материала*				
	27 28	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе	О-1 стр 260-261	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

		рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству			
Тема 2.12. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии	*Содержание учебного материала*				
	29 30	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 267-268	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.13. Приготовление холодных закусок из сельди	*Содержание учебного материала*				
	34 32	Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	О-1 стр 268	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.14. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов	*Содержание учебного материала*				
	33 34	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270-272	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.15. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии. Приготовление рыбы заливной	*Содержание учебного материала*				
	35 36	Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Технология приготовления рыбы заливной в формах, многопорционно. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству холодных блюд и холодных закусок	О-1 стр 268-270	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	
	Рассчитать сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека		МУ к СР №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса				**18**	
Тема 2.16.	*Содержание учебного материала*				
	37		О-1	1	

Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии	38	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	стр 272-273	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.17. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии	*Содержание учебного материала*				
	39 40	Ассортимент и технология приготовления: мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии. Требования к качеству	О-1 стр 272-274	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.18. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы	*Содержание учебного материала*				
	41 42	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, куры и дичь под майонезом, птица заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274-276	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.19. Приготовление рулетов из мяса и птицы	*Содержание учебного материала*				
	43	Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении рулетов из мяса и птицы. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.20. Приготовление паштетов	*Содержание учебного материала*				
	44 45	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Требования к качеству		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Практические занятия			**6**	
	46 47	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	48 49	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

	50 51	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа				
	Составить технологическую схему приготовления паштета из печени		МУ К СР №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.21. Приготовление холодных закусок из яиц и сыра	*Содержание учебного материала*				
	52 53	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сыра. Оформление, подача и требования к качеству	О-1 стр 276	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Лабораторные занятия			**30**	
	54 55 56 57 58 59	Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	60 61 62 63 64 65	Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	66 67 68 69 70 71	Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	72 73 74 75	Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

	76 77				
	78 79 80 81 82 83	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Консультации	Консультации к курсовой работе			**8**	
	Консультация к экзамену			**2**	
Промежуточная аттестация	Экзамен			**6**	
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**96**	
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**22**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	*Содержание учебного материала*				
	1 2	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Практические занятия				
	3	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	4	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №2	1	
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования	*Содержание учебного материала*				
	5 6	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	7		О-2	1	

(комплектования) и упаковки на вынос	8	Виды и назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	стр 240-245	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Практическое занятие				
	9 10	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Самостоятельная работа				
	Виды и назначение упаковочных материалов		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 1.3. Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом	*Содержание учебного материала*				
	11 12	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества блюд перед отпуском. Требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента перед отпуском	О-2 стр 240-245	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	13 14	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. Правила составления заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-2 стр 42-43	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Практическое занятие				
	15 16	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**62**	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	*Содержание учебного материала*				ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	17 18 19 20	Классификация, ассортимент, краткая характеристика, требования к качеству сладких блюд и напитков. Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	О-10 стр. 155-157, 282-285 Д-2 52-54	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4

Тема 2.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и напитков	*Содержание учебного материала*				
	21 22	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика, последовательность этапов технологического процесса. Комбинировние различных способов и приемов приготовления сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 61, 71.	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.3. Подготовка сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	*Содержание учебного материала*				
	23 24	Оценка качества сырья и продуктов. 2.Особенности первичной обработки и подготовки сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 157-159 стр.159-165	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.4. Приготовление холодных сладких блюд	*Содержание учебного материала*				
	25 26	Ассортимент, рецептура: натуральные фрукты и ягоды. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.165-177	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.5. Приготовление компотов и фруктов в сиропе	*Содержание учебного материала*				
	27 28	Ассортимент, правила варки, особенности отпуска и подачи компотов. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи: фрукты в сиропе.	О-10 стр.177-186-187	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.6. Приготовление желированных сладких блюд	*Содержание учебного материала*				
	29 30	Ассортимент, рецептура желированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.187-216.	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.7. Приготовление мороженого	*Содержание учебного материала*				
	31 32	Ассортимент, рецептура мороженого. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10 стр.216-220	1 1	
Тема 2.8. Приготовление горячих сладких блюд	*Содержание учебного материала*				
	33 34	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: суфле, пудинги, запеканки, каша гурьевская. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.220-226.	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.9.	*Содержание учебного материала*				

Приготовление горячих сладких блюд	35 36	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, блинчики, блюда из теста, из яблок. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.227-237.	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.10. Оформление сладких блюд		*Содержание учебного материала*			
	37 38	Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10 стр.237-240	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
		Практическое занятие			
	39 40	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.11. Приготовление горячих напитков.		*Содержание учебного материала*			
	41 42	Ассортимент, рецептура горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.260-278	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.12. Приготовление горячих напитков		*Содержание учебного материала*			
	43 44	Ассортимент, рецептура согревающих напитков: сбитень, пунш, глинтвейн, взвар, грог. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи согревающих напитков	О-10 стр.278-281	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.13. Приготовление холодных напитков		*Содержание учебного материала*			
	45 46	Ассортимент, рецептура холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты, фруктово-ягодные напитки. 2. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 242-256	1 1	
Тема 2.14. Приготовление холодных напитков		*Содержание учебного материала*			
	47 48	Ассортимент, рецептура холодных напитков: квас, крюшон, напитки на основе чая и кофе с мороженым. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.256-260.	1 1	
		Практическое занятие			

	49 50	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.15. Оценка качества и правила хранения сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	*Содержание учебного материала*				
	51 52	Требования к качеству сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр.282-284. С9тр.67-70	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Самостоятельная работа			**4**	
	Изучить материал «Работа с шоколадом»		МУ к СР №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Изучить материал «Работа с шоколадом»			1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»		МУ к СР №3	1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»			1	
	Лабораторные занятия			**24**	
	53 54 55 56 57 58	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	59 60 61 62 63 64	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	65 66 67 68 69 70	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	71 72	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09

	73 74 75 76				ПК 7.4
Консультации	Консультации к курсовой работе			**6**	
	Консультация к экзамену			**2**	
Промежуточная аттестация	Экзамен			**6**	
Всего				**96**	

	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.01.
	- Схема кулинарной разделки говядины - Схема кулинарной разделки туш мелкого скота - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - Описать главные статьи ГОСТ 31985- 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования - Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования на рабочем месте повара по обработке и приготовлению п/ф (нарезка овощей) из луковых (плодовых, капустных) овощей в овощном цехе. - Составить технологическую линию, с подбором малогабаритного оборудования, в мясо-рыбном цехе, по обработке птицы и приготовлению п/ф из котлетной массы - Системная проработка конспектов лекций - Проработка специальной и технической литературы - Изучение стандартов и законов - Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам - Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.02.
	Составить таблицу: «Возможные дефекты заправочных супов» Составить технологическую схему приготовления окрошки Составить технологическую схему приготовления супа овощного Составить технологическую схему приготовления борща украинского Составить конспект на тему: требования к качеству заправочных супов Составить конспект на тему: блюда из спаржи Составить таблицу: «Возможные дефекты овощных блюд» Подготовить информацию о блюдах из рыбы: тельное, «рыба по-монастырски» Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы

	Рассчитать выход зраз из 7,5 кг рыбной котлетной массы Произвести расчеты сырья для приготовления 50 порций бифштекса с яйцом. Произвести расчеты сырья для приготовления 75 порций «печени по-строгановски» Составить конспект по теме: блюда из субпродуктов Составить схему подбора оборудования, для горячего цеха, на рабочем месте повара в соусном отделении, по приготовлению блюд из мелкокусковых полуфабрикатов Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования, в горячем цехе супового отделения, на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд Сгруппируйте оборудование соусного отделения в технологические схемы Системная проработка конспектов лекций Проработка специальной и технической литературы Изучение стандартов и законов Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.03.
	Составить конспект по теме: приготовление салатов-коктейлей Описать месторасположение холодного цеха Составьте таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые в холодном цехе Системно проработать конспекты лекций Проработать специальную и техническую литературу Изучить стандарты и законы Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.04.
	Сгруппировать оборудование в технологическую схему для приготовления горячих сладких блюд и напитков Составите таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые для приготовления холодных десертов Системно проработать конспекты лекций Проработать специальную и техническую литературу Изучить стандарты и законы Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям
Темы курсовых работ	
1. Технология приготовления и отпуск блюда: «Борщ сибирский».	

2. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рассольник ленинградский».
3. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с рыбными фрикадельками».
4. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с пельменями».
5. Технология приготовления и отпуск блюда: «Щи суточные».
6. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рагу из овощей».
7. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы картофельные».
8. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет или запеканка картофельная с овощами или овощами и грибами».
9. Технология приготовления и отпуск блюда: «Голубцы овощные».
10. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кабачки, фаршированные мясом и рисом».
11. Технология приготовления и отпуск блюда: «Омлет, фаршированный мясными продуктами».
12. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба по-русски (припущенная)».
13. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба в тесте жареная».
14. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба жареная с луком по-ленинградски».
15. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».
16. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе по-московски».
17. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тельное из рыбы».
18. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели рыбные».
19. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг из творога (запеченный)».
20. Технология приготовления и отпуск блюда: «Эскалоп».
21. Технология приготовления и отпуск блюда: «Печень по-строгановски».
22. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы отбивные (тушеные)».
23. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бифштекс рубленый с яйцом».
24. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты отбивные или шницель натуральный».
25. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы рубленые».
26. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет с макаронами».
27. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели с гарниром».
28. Технология приготовления и отпуск блюда: «Солянка сборная на сковороде».
29. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты натуральные из филе птицы».
30. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром».
31. Технология приготовления и отпуск блюда: «Перец, фаршированный мясом и рисом».
32. Технология приготовления и отпуск блюда: «Вареники с творожным фаршем».
33. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блинчики с фаршем».
34. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пельмени».
35. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью».

36. Технология приготовления и отпуск блюда: «Жареная рыба под маринадом». 37. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью». 38. Технология приготовления и отпуск блюда: «Волованы с салатом». 39. Технология приготовления и отпуск блюда: «Оладьи». 40. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блины». 41. Технология приготовления и отпуск блюда: «Желе многослойное». 42. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крем многослойный с соусом». 43. Технология приготовления и отпуск блюда: «Мусс с соусом». 44. Технология приготовления и отпуск блюда: «Самбук с соусом». 45. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг яблочный с орехами с соусом». 46. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в тесте жареные». 47. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в слойке». 48. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кофе черный со взбитыми сливками». 49. Технология приготовления и отпуск блюда: «Шоколад со взбитыми сливками». 50. Технология приготовления и отпуск изделия: «Расстегаи». 51. Технология приготовления и отпуск изделия: «Кулебяка дрожжевая или из пресного слоеного теста». 52. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные». 53. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки жареные». 54. Технология приготовления и отпуск изделия: «Ватрушки дрожжевые». 55. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные из пресного сдобного теста».		
Учебная практика по ПМ.07		**72**
	Виды работ	
	- 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 и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь	

	- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него - Упаковывать продукции на вынос и для транспортировки - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости - 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 - 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) - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика - 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.) - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без - Оценивать наличие, выбирать 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать пряности, приправы специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом

	- Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Осуществлять выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования - Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Быть готовым к консультированию потребителей, оказывать им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Выбирать, применять, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Готовить, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранить с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдать режимы хранения - Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции

	- Проводить текущую уборку 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 - Оценивать качество, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок - Подготавливать их к использованию - Организовать рабочее место повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. - Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использовать различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы - Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определить достаточность специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи - Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Соблюдать температурный и временной режимы при хранении основных холодных блюд и закусок - Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбирать с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования

	- Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания - Расчитать стоимости холодных и горячих десертов, напитков - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Приготавливать, оформлять холодные и горячих сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать, применять, комбинировать методы 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. - Оценивать качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос - Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения			
Производственная практика по ПМ 07. (по профилю специальности)			**108**	
	Виды работ			
	- 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 - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменение закладки продуктов			

	- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования - Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами - Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами, организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - 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 Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с

	учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - 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.) - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе - Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию - Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса - Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - 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 - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - 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.)			
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен		**6**	
Всего			**642**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].

8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам

	недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых	**Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам –

	полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09	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 выполнения 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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета	

	потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, 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.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: 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	
ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09	– 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, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – 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, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам –	
ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09	– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам –	

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

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР 12901

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:
Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11от 25.06.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6от 25.06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А

©) Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....16
2.2. Структура профессионального модуля.....18
2.3. Содержание профессионального модуля.....19
3. Условия реализации профессионального модуля.....26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИ КОНДИТЕР 12901

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901».

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**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 8.1	- выполнять работы по подготовке рабочего места и	- нормативных правовых актов, регулирующих	- подготовки к работе кондитерского цеха и своего

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;	деятельность организаций питания; - рецептур и технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначения, правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
ПК 8.2	- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;	- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции; - правил и технологий наличных и безналичных расчетов с потребителями;	- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

	- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;	
ПК 8.3	- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;	- нормативных правовых акты, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; - способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;	- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
ПК 8.4	- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;	- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;	- разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;

	- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;	- организаций питания, в том числе диетического; - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов; - видов технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

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	216	216
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108

Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 в форме экзамена ПМ.08 в форме квалификационного экзамена	2+6 12	2+6 12
Всего	**426**	**416**

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.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901										
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10	10	10	4					
ПК 8.2-8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	224	224	224	74	-	10	8		
ПК 8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	Всего:	**426**	**416**	**234**	**78**	**-**	**10**	**20**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
МДК 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**284**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**168/78**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Содержание учебного материала*			**8/4**	
	1	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	2	Организация и техническое оснащение рабочих зон на различных участках кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования	О-3 стр 70-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 96-105	1	
	5 6	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	Практические занятия				
	7 8	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	МУ к ПЗ №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	9 10	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09

					ПК 8.1
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**160/74**	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Содержание учебного материала*				
	11 12	Технологический цикл приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность выполнения технологических операций, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 59-70 Д-2 стр 180-185	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	*Содержание учебного материала*				
	13 14	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Качество хлеба и хлебобулочных изделий	О-3 стр 147-150	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	*Содержание учебного материала*				
	15 16	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества	Д-2 стр 66-69, 121,122, 176,177	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.4. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	*Содержание учебного материала*				
	17 18	Приготовление и использование в оформлении сиропов. Характеристика и приготовление различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов	О-3 стр 108-112	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	19 20	Приготовление и использование в оформлении помады. Характеристика, приготовление: правила и режим варки	О-3 стр 112-116	1 1	ОК 01-07, ОК 09

	21 22	помадного сиропа. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и использовании помады. Оценка качества, условия и сроки хранения помады	Д-2 стр 66-69	1 1	ПК 8.2-8.4
	23 24 25 26	Приготовление и использование в оформлении карамели. Характеристика, виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование в оформлении карамели. Оценка качества, условия и сроки хранения карамели	Д-2 стр 159-163	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.5. Приготовление глазури и желе	*Содержание учебного материала*				
	27 28	Приготовление и использование в оформлении глазури и желе. Характеристика, виды глазури и желе в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, оценка качества, условия и сроки хранения. Использование глазури и желе в приготовлении изделий, правила и варианты оформления	О-3 стр 121-122, 142-144	1 1	
Тема 2.6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	*Содержание учебного материала*				
	29 30 31 32	Приготовление, назначение и использование в оформлении кремов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 122-123	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	33 34 35 36	Приготовление и использование в оформлении сливочных кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура сливочных кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сливочных кремов	О-3 стр 123-134	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	37 38 39 40	Приготовление и использование в оформлении белковых кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура белковых кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении белковых кремов	О-3 стр 134-137	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

	41 42 43 44	Приготовление и использование в оформлении заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Характеристика, ассортимент, рецептура заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов	О-3 стр 137-140	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.7. Приготовление сахарной мастики и марципана		*Содержание учебного материала*			
	45 46 47 48	Приготовление и использование в оформлении сахарной мастики и марципана. Характеристика, ассортимент, рецептура сахарной мастики и марципана. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сахарной мастики и марципана	Д-2 стр 163-167	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.8. Приготовление посыпок и крошек		*Содержание учебного материала*			
	49 50	Приготовление и использование в оформлении посыпок и крошек. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Способы приготовления посыпок и крошек. Использование, правила и варианты оформления	О-3 стр 141-142	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		*Содержание учебного материала*			
	51 52 53 54	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении и оформлении	О-3 стр 145-146	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.10. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий		*Содержание учебного материала*			
	55 56 57 58	Приготовление и использование начинок и фаршей. Виды, ассортимент, рецептура фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья. Методы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование фаршей и начинок	О-3 стр 116-121	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			

	59 60	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	61 62 63 64 65 66	Приготовление отделочных полуфабрикатов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.11. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба		*Содержание учебного материала*			
	67 68 69 70	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста: бездрожжевое и дрожжевое. Способы разрыхления теста, механизм действия разрыхлителей	О-3 стр 150-151	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	71 72 73 74	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста на дрожжах, закваске, безопарным и опарным способом приготовления. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения теста	О-3 стр 151-158	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	75 76	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	МУ к ПЗ №5	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	77 78	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №6	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		*Содержание учебного материала*			
	79 80 81 82	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Формование, расстойка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка	О-3 стр 158-175	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки реализации			
	83 84 85 86	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3 стр 175-177	1 1 1 1	
	87 88 89 90 91 92	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3 стр 177-179	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	93 94 95 96	Изделия из дрожжевого теста жаренные. Характеристика процесса жарки во фритюре. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, требования к качеству изделий жареных во фритюре. Блины и оладьи: технологический процесс приготовления, требования к качеству	О-3 стр 179-184	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	97 98 99 100	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий	Д-2 стр 188-191	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	101 102	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №7	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	103 104	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №8	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	105 106 107	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

	108 109 110				
	111 112 113 114 115 116	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.13. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		*Содержание учебного материала*			
	117 118 119 120 121 122	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества, количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества, условия и сроки хранения	О-3 стр 192-198	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста		*Содержание учебного материала*			
	123 124 125 126 127 128	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пресного слоеного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 247-249	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		2 семестр			
	129 130 131 132	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из песочного и пресного сдобного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения	О-3 стр 218-228 199-206	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения реализации			
	133 134 135 136	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пряничного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации	О-3 стр 207-213	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	137 138 139 140	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из бисквитного и заварного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 232-247	1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	141 142 143 144	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из воздушного и миндального теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 213-218/, 228-232	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	145 146	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №9	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	147 148	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №10	1 1	
		Лабораторные занятия			

	149 150 151 152 153 154	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	155 156 157 158 159 160	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	161 162 163 164 165 166	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	167 168 169 170 171 172	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	МУ к ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	173 174 175 176 177 178	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.15.	*Содержание учебного материала*				
Приготовление и оформление пирожных	179 180	Приготовление и оформление пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы приготовления	О-3 стр 273-280	1 1	ОК 01-07, ОК 09

	181 182	пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации		1 1	ПК 8.2-8.4
	183 184 185 186	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 292-306	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	187 188 189 190 191 192	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 308-319	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	193 194 195 196 197 198	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.16. Приготовление и оформление тортов		*Содержание учебного материала*			
	199 200 201 202	Приготовление и оформление тортов. Классификация, характеристика, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-292	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	203 204 205 206	Приготовление и оформление тортов. Ассортимент, рецептура, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов в зависимости от выпеченных и отделочных полуфабрикатов	О-3 стр 292-303	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

	207 208 209 210	Приготовление и оформление тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	О-3 стр 303-308	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-7.4
		Лабораторные занятия			
	211 212 213 214 215 216	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	Консультация к экзамену			**2**	
Промежуточная аттестация	Экзамен			**6**	
Самостоятельная работа обучающихся				10	
МДК 07.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Самостоятельная работа № 1.Анализ ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в различных отделениях кондитерского цеха					
Раздел 2. МДК 07.05.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Самостоятельная работа № 2.Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве» *Самостоятельная работа* № 3.Подготовить компьютерные презентации по темам: - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма» - «История возникновения пряников» *Самостоятельная работа* № 4.Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *Самостоятельная работа* №5. Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
Всего				**234**	
Учебная практика по ПМ.07				**72**	
Виды работ					

- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Проводить текущую уборку 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 - Оценивать наличие, 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования - Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Консультировать потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда - Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов	

- Творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения - Размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика по ПМ 07.		**108**	
Виды работ			
- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - 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 - 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 - Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана			

- Подготовка к презентации отделочных полуфабрикатов для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода отделочных полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности - Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции - Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана - Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - 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.)			
Квалификационный экзамен по модулю		**12**	
Всего		**426**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

6. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

9. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – соответствуете содержанию рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера; – правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствует методам мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – с организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствует методам подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	– тестирование, – экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно в соответствии с инструкциями, безопасно подготавливает инструменты; – точно, соответственно заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствует оформлению заявки на продукты действующим правилам	
ПК 8.2-8.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – соответствует потерям при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимально организует процесс приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствует процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствует времени выполнения работ нормативам; – соответствует массе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	

	– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствует внешнему виду готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – обеспечивает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – обеспечивает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствует текстуре (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – обеспечивает эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»....2
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ» 15
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 29
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....51
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ» 71
«ЕН.01 ХИМИЯ» 82
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» 104
«ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»....119
«ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ» 137
«ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ» 163
«ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 183
«ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» 201
«ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ» 220
«ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ» 234
«ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»....253
«ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....269
«ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»....291
«ОПЦ.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА» 308
«ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ» 322
«ОПЦ.13Ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ» 336

2024 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Т.И. Савчук, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024г.
Председатель ЦМК «СГ»
_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист

_____ Донченко Я.А.

©) *Савчук Т.И.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 4
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 5
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 13
3.1. Материально-техническое обеспечение 13
3.2. Учебно-методическое обеспечение 13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

Дисциплина «Основы философии» включена в *обязательную часть* о*бщего гуманитарного и социально-экономического учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

	помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

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	8
теоретических занятий,	22	

лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме дифзачета*	2	
Всего	**36**	**8**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе	**Содержание учебного материала:**			**2**	
	1.	Введение Философия, ее смысл, функции и роль в обществе	1	О.1. с. 3-18	
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени				**24**	
Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков	**Содержание учебного материала:**			4	
	2.	Философия античного мира. Натурфилософский, классический и эллинистический периоды. Философские школы. Философия Сократа, Платона, Аристотеля.	1	О.1. с.19-57	
	3.	**Практическое занятие №1** Защита презентации: «Особенности античной философии». Доклад: «Философы средневековья»	1	О.1. с. 19-57	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	4.		1	О.1. с. 19-57	
Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала:**			6	
	5.	Философия эпохи Возрождения. Гуманизм. Антропоцентризм Роль Реформации в духовном развитии Западной Европы	1	О.1.с. 79-86.	
	6.	Философы Возрождения Философия Нового времени. Рационализм и эмпиризм. Философы Нового времени Френсис Бэкон: «Учение об идолах». Рене Декарт	1	О.1.с. 79-86 О.1.с. 86 – 92 с.101-115 О.1.с. 86 - 92	
Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая	**Содержание учебного материала:**			6	
	7.	Характерные особенности немецкой классической философии. Основные положения философских концепции И.Канта, И.Гегеля, Л.Фейербаха.	1	Д.и.1. с.121-125 с.129-133	

философия XIX - XXвв		Историческое значение немецкой классической философии.			
	8.	Предпосылки возникновения марксистской философии. Диалектический материализм, его категории и содержание Историческое значение марксистской философии и ее влияние на современную философию	1	Д.1. с. 138-140 Выполнить СР	
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Проработка конспектов лекции Подготовка сообщений на тему: «Философы классической философии XIX-XX вв.»			2	
Тема 1.4. Русская философия XIX-XXвв	**Содержание учебного материала:**			4	
	9	Этапы развития русской философии, ее школы и течения.	1	Д.1 с.151-156	
	10	Славянофилы, западники. Проблема человека. Русская идея	1	Д.1 с.156-167	
	11	**Практическое занятие №2** Русские религиозные философы о двойственной природе человека»	1	Подготовить сообщения	
	12	Философские воззрения великих русских писателей Ф.М.Достоевского, Л.Н.Толстого	1	Подготовить сообщения	
Тема 1.5. Современная философия	**Содержание учебного материала:**			4	
	13	Основные направления философии XX века: позитивизм, неопозитивизм, прагматизм, экзистенциализм, герменевтика. Философия бессознательного З.Фрейда, «архетипов» К.Юнга	1	Д.1 с.142-146	
	14	Философия К.Ясперса: свобода, «пограничная ситуация Подготовка докладов	1	Д.1. с. 144-149	
Раздел 2. Человек – сознание – познание				**10**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема	**Содержание учебного материала:**			4	
	15	Теория происхождения человека, проблема сущности человека в истории философии	1	О.1. с. 171-184	
	16	Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность».	1	Д.1. с.373-380	
	17		1	О.1. с.171-184	

	18	**Практическое занятие №3** Составление сравнительной таблицы понятий: «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность»	1	О.1. с.171-184	
Тема 2.2. Проблема сознания	**Содержание учебного материала:**			2	
	19	Философские и научные концепции о природе и структуре сознания. Отражение как всеобщее средство материи.	1	О.1. с. 216-260	
	20	Сущность и структура сознания. Три формы самосознания	1	О.1. с. 216-260	
Тема 2.3. Учение о познании	**Содержание учебного материала:**			4	
	21	Сущность процесса познания. Чувственное, рациональное и интуитивное познание.	1	О.1 с.185-195	
	22	Специфика научного познания. Уровни научного познания: теоретический, эмпирический	1	Подготовиться к ПЗ	
	23	**Практическое занятие №4** Защита рефератов и презентаций. Основные категории диалектики	1	Выполнить презентации	
	24	Основные законы диалектики	1	Выполнить презентации	
Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)				**8**	
Тема 3.1. Научная картина мира и искусство	**Содержание учебного материала:**			4	
	25	Основные категории научной картины мира. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе. Искусство как феномен, организующий жизнь. Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства	1	О.1. с.236-242	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	26	Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства	1	Лекционный материал	
Тема 3.2. Философия и Религия. Философия и история	**Содержание учебного материала:**			4	
	27	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями. Кризис религиозного мировоззрения	1	О.1.с.245-251	

	28	Психологические корни религии. Социологические корни религии. Философская концепция (Г.Гегель, К.Маркс, П. Сорокин и др.).	1	О.1.с.245-251	
Раздел 4. Социальная жизнь				**2**	
Тема 4.1. Глобальные проблемы современности	**Содержание учебного материала:**			2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	29	Будущее нашей цивилизации. Угроза уничтожения жизни на Земле. Завершение эпохи потребительского отношения к природе	1	Д.1 с. 451-457	
	30	Глобальные проблемы современности. (Подготовить презентацию)	1	Подготовить СР	
	Самостоятельная работа обучающихся №2 Проработка учебной литературы Проработка конспектов лекции Глобальные проблемы современности. (Подготовить презентацию)			2	
	31-32 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:				**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Перцев, А.В. История философии: учебное пособие для СПО / Перцев, А. В. Звиревич, В. Т. Емельянов, Б. В. [и др.] ; под редакцией Перцева, А.В. – 2-е изд. –Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 320 с. – ISBN 978-5-4488-0459-5, 978-5-7996-2865-9. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/87812.html

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кальной, И.И. Философия. Учебник. 2-е изд., переработанное и существенно дополненное – Симферополь, Бизнес-Информ, 2010. Текст: непосредственный

2. Абачиев, С.К. Социальная философия: учеб.пособие /Абачиев, С.К. – Ростов на Дону: Феникс, 2012. Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: 1.Основные категории и понятия философии; 2.Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления; -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания,	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским	-устный опрос; -контроль представления выполнения

ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общегуманитарных, социально-экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Зарезина Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК «СГ»
_____ Ярцева В. В.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист: Донченко Я.А.

_____

© Зарезина Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 17
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 18
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 18
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 21
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 21
2.2. Содержание дисциплины 22
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование компетенций обучающегося способствующих пониманию особенностей российского исторического развития на общемировом фоне, вклада России в развитие мировой цивилизации, ее роль в разрешении крупных международных конфликтов, влияния в мировой политике в целом, проблем необходимости реагирования на общеисторические вызовы.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические

		редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;

	- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания необходимости проведения СВО , задачи СВО(денацификация и демилитаризация Украины и т.д.). Истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации	Тема 3.4 Россия и мировые интеграционные процессы Тема 3.5. История антироссийской пропаганды Тема 3.6 Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире. Тема 3.7 Слава русского оружия Тема 3. 8 Глобализация и ее последствия, международные отношения. Тема 3.9 Россия. XXI век	12 часов	для более глубокого и детального ознакомления обучающихся в связи с особенностями проведения СВО (специальной военной операции) и санкционной политики

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	8
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**4**8	**8**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	
	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02

Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи	2	

	мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения		
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	6	
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	4	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	4	
Тема 12. От перестройки к кризису, от	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа.	4	

кризиса к возрождению	Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России		ОК 09
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	4	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	4	

Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	4	
Тема 16. Россия сегодня	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации. Специальная военная операция ее причины ,цели , задачи	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта	4	
	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	2	
Всего:		**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин; оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.

2. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 384 с

3. История России(1946 г. - начало XX1в.), учебник для общеобразовательных организаций: в 2 частях,11 класс/под редакцией А.В.Торкунова- 2-е издание, стер.-М.: «Просвещение», 2022-260с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли		
Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель английского языка ГБПОУ РК «РКИГ» Мамонтова Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК «СГ»
_____Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист Донченко Я. А._____

© Мамонтова Е.А..– автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 31
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 32
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 32
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 35
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 35
2.2. Содержание дисциплины 36
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 49
3.1. Материально-техническое обеспечение 49
3.2. Учебно-методическое обеспечение 49
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 49

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 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические

		редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;

	- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

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	140	140
теоретических занятий,	-	
лабораторных и практических занятий	140	140
Самостоятельная работа	10	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета/ экзамеа)*	2+12	
Всего	**164**	**140**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2		3	4	5
Раздел 1. Введение в индустрию общественного питания			22		
Тема 1.1. Категории кейтеринга	1	Практические занятия. Категории общественного питания.	1	О. 1, стр. 4, упр.3;	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	2	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Образование. Употребление определенных глаголов.	1	О.2, раздел 1, стр.2, конспект; выучить правила.	
	3	Площадки кейтеринга.	1	О.1, стр.5, упр.7; глоссарий – стр.7 (выписать слова)	
	4	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Особенности употребления.	1	О.2, раздел 1, стр. 3, упр. 1.3 – 1.4	
	5	Обслуживание.	1	О.1, стр.5, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.	
	6	Точки общественного питания.	1	О.1, стр.6, упр.9; ответить на вопросы по тексту	
	7	Исследования услуг общественного питания в вашем регионе	1	О.1, стр.7, упр.11; написать короткую запись для онлайн-гида об услугах	

				кейтеринга доступных в вашем городе	
	8	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Проверка домашнего задания. Тест.	1	Конспект. Повторить правила.	
Тема 1.2 Ресторан: знакомство с персоналом.	9	Практические занятия Работники кухни. Роли и обязанности	1	О.1, стр .9, упр.4, составить диаграмму.	
	10	Настоящее простое время (Present Simple (I do))	1	О.2, раздел 2, стр.5, упр. 2.3 – 2.5	
	11	Обслуживающий персонал. Роли и обязанности.	1	О.1, стр .9, упр.5, написать краткую должностную инструкцию	
	12	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Образование.	1	О.2, раздел 2, стр.4, конспект; выучить правила	
	13	Анкеты сотрудников.	1	О.1, стр .10, упр.7, выучить диалоги; глоссарий – стр.11 (выписать слова)	
	14	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Проверка домашнего задания. Тестирование.	1	Конспект; выучить правила.	
	15	Разговоры в ресторане.	1	О.1, стр .11, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.	
	16	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнительное употребление времен.	1	Конспект. О.2 , раздел 3, стр.6. Повторить правила	
Тема 1.3. Униформа. личная Гигиена.	17	Практические занятия Знакомство с одеждой кухонного персонала	1	О.1, стр. 12, упр.3 – 4. Глоссарий, стр 15, выписать слова.	

	18	Настоящее простое и настоящее длительное время. Сравнительное употребление времен	1	О.2, раздел 3, стр.7, упр.3.2	
	19	Правила кухни.	1	О.1, стр.13, упр.7; выучить диалог	
	20	Гигиеническая символика.	1	О.1, стр.14, упр.9. Тест. Глоссарий, стр 15, выучить слова.	
	21	Личная гигиена на кухне.	1	О.1, стр.15, упр.11. Нарисовать (создать) плакат «Правила поведения на кухне»: 5 основных правил	
	22	Контрольная работа по разделу 1	1	Повторить правила и лексику.	
	Самостоятельная работа Отработка навыков диалогической речи.		2		
Раздел 2. Кухня. Практические занятия			22		
Тема 2.1. На кухне.	23	Дизайн кухни	1	О.1, стр. 16, упр.3. .	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	24	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Повторение настоящих времен.	1	О.2, раздел 4, стр.8, конспект; выучить правила.	
	25	Кухонные зоны	1	О.1, стр. 17, упр.4 -5. Глоссарий, стр. 19, выписать слова.	
	26	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнение времен.	1	О.2, раздел 4, стр.9	
	27	Кухонная техника и оборудование	1	О.1, стр. 18, упр.9. .	

	28	Простое прошедшее (I did). The Past Simple Tense	1	О.2, раздел 5, стр.10, конспект; выучить правила.	
	29	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 10, упр.2-3.	
	30	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 11, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	31	Прошедшее длительное (I was doing)	1	О.2, раздел 6, стр.13, упр.6.3 – 6.4	
	32	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 12, упр.1-2.	
	33	Сравнительное употребление времен. Тестирование. Простое настоящее и прошедшее. Настоящее и прошедшее длительное.	1	Конспект, повторить правила и лексику.	
	34	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1		
	35	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 13, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	36	Имя существительное. Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.138, конспект; выучить правила.	
	37	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 14, упр.2-3.	
	38	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.139 упр. 69.2 – 69.3	
	39	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 15, упр. 6 - 7, выучить диалог.	
	40	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Проверка домашнего задания.	1	О.2, раздел 70, стр.140, конспект; выучить правила.	

	41	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	42	Кухонные принадлежности	1	О.1, стр. 19, упр.10.	
	43	Кухонная техника	1	О.3, стр. 16, упр.2-3. Глоссарий, стр. 19, выучить слова.	
	44	Кухонная техника	1	О.3, стр. 17, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	45	Технические данные	1	О.1, стр. 18, упр.9: ответить на вопросы по тексту.	
	46	Контрольная работа по разделу 2	1	Повторить правила и лексику	
Раздел 3. Различные продукты питания и способы приготовления пищи. Практические занятия			30		
Тема 3.1. Разные продукты питания.	47	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (1 – 1/2)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	48	Исчисляемые существительные с артиклями a /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.142, конспект; выучить правила.	
	49	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (2 – 1/2)	
	50	Исчисляемые существительные с артиклями a /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.143, упр.71.3	
	51	Питательные вещества	1	О.1, стр. 21, упр.4; глоссарий, стр 23, выписать слова.	
	52	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.144, конспект; выучить правила.	

Тема 3.2 Различные способы приготовления	53	Здоровое сбалансированное питание	1	О.1, стр. 21, упр.5; написать: что вы едите каждый день и составить вопросы для собеседника	
	54	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.145, упр. 72.2 – 72.3	
	55	Методы приготовления пищи. Подготовка ингредиентов.	1	О.3, стр.18, упр.2-3	
	56	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия.	1	О.2, раздел 77, стр.154, конспект; выучить правила.	
	57	Методы приготовления пищи. Основные действия.	1	О.3, стр.19, упр.4, 7, выучить диалог	
	58	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия. Тест.	1	О.2, раздел 77, стр.155	
	59	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.20, упр.2-3	
	60	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей.	1	О.2, раздел 78, стр.156, конспект; выучить правила.	
	61	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.21, упр.4, 7, выучить диалог	
	62	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей. Тестирование.	1	О.2, раздел 78, стр.156, упр.78.3	
	63	Ароматизаторы	1	О.3, стр.22, упр.2-3	
	64	Единственное и множественное число существительных.	1	О.2, раздел 79, стр.158, конспект; выучить правила.	

	65	Ароматизаторы	1	О.3, стр.23, упр.4, 7, выучить диалог	
	66	Единственное и множественное число существительных.	1	О.2, раздел 79, стр.15, упр. 79.3 – 79.4	
	67	Типичный английский рецепт.	1	О.1, стр. 22, упр.8; глоссарий, стр. 23, выучить слова.	
	68	Единственное и множественное число существительных. Тестирование.	1	Конспект. Раздаточный материал.	
	69	Рецепт: Грибы на гриле с сыром. Сравнение методов приготовления.	1	О.1, стр. 23, упр.9; записать аудио рецепта	
	70	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1	О.2, раздел 80, стр.160, конспект; выучить правила.	
	71	Популярный рецепт твоего региона.	1	О.1, стр. 23, упр.12; написать рецепт	
	72	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1	О.2, раздел 80, стр.161, упр. 80.3, раздаточный материал.	
	73	Питание.	1	О.3, стр.32, упр.2-3	
	74	Что важно для сбалансированной диеты?	1	О.3, стр.33, упр.7, выучить диалог	
	75	Введение в меню по питанию.	1	О.3, стр.33, упр.9, заполнить бланк (запись) о заказе	
	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.		2		
Раздел 4. Меню. Приготовление пищи. Практические занятия			22		
Тема 4.1. Подготовка меню.	76	Типы меню и блюд.	1	О.1, стр. 24, упр.2 (вторая часть), упр.3	ОК 02 ОК 03

	77	Настоящее совершенное время (I have done). Образование.	1	О.2, раздел 7, стр.14, конспект; выучить правила.	ОК 05 ОК 09
	78	Меню ресторана.		О.1, стр. 25, упр.5; выучить диалог	
	79	Настоящее совершенное время (I have done).	1	О.2, раздел 7, стр.15, упр. 7.4	
	80	Различные виды меню.	1	О.1, стр. 26, упр.8-9; глоссарий, стр. 27, выписать слова.	
	81	Настоящее совершенное время (I have done). Вопросительные предложения.	1	О.2, раздел 8, стр.16, конспект; выучить правила.	
	82	Какое меню предпочитаете Вы?	1	О.1, стр. 27, упр.11; составить меню; с	
Тема 4.2. Приемы подачи еды.	83	Различные приемы подачи еды.	1	О.1, стр. 28, № 2 (вторая половина текста), упр.3	
	84	Настоящее совершенно-длительное время (I have been doing). Образование.	1	О.2, раздел 9, стр.18, конспект; выучить правила.	
	85	Преимущества и недостатки обслуживания	1	О.1, стр. 28, упр.3.	
	86	Настоящее совершенное и настоящее совершенно-длительное время (I have been doing and I have done)	1	О.2, раздел 10, стр.20, конспект; выучить правила.	
	87	Мой будущий ресторан	1	О.1, стр. 29, упр.5. Глоссарий, стр. 31, выписать слова.	

	88	Настоящее совершенное и настоящее совершенно-длительное время (I have been doing and I have done). Сравнение употребления времен.	1	О.2, раздел 10, стр.20, упр. 10.3	
	89	Обязанности официантов	1	написать эссе о типе обслуживания для вашего будущего ресторана	
	90	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.162, выучить правила; конспект.	
	91	Правила обслуживания. Виды посуды, столовых приборов, сервировочных тарелок и блюд	1	О.1, стр. 29, упр.8, составить список услуг, которые должен оказать официант клиенту.	
	92	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.163, упр. 81.3 – 81.4	
	93	Общие правила подачи еды		О.1, стр. 30, упр.11. Глоссарий, стр. 31, выучить слова.	
	94	Простое прошедшее и настоящее совершенное (1). Сравнительное употребление времен (I did / I have done	1	О.2, раздел 13, стр.26-27	
	95	Как предъявить счет?	1	О.1, стр. 31, упр.14, выучить диалог	
	96	Официант и клиент	1	Ролевая игра. О.1, стр. 31, упр.15	
	97	Контрольная работа по разделу 4	1	Повторить правиле и лексику	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сочинение по теме.		2		

Раздел 5. Безопасность продуктов и меры безопасности на кухне Практические занятия			7		
Тема 5.1. Безопасность пищевых продуктов	98	Безопасность пищевых продуктов	1	О.3, стр. 28, упр.2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	99	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен (I did и I have done)	1	О.2, раздел 14, стр.28, конспект, выучить правила	
	100	Беседа владельца ресторана и инспектора, проверяющего качество еды	1	О.3, стр. 29, упр.7, выучить диалог	
	101	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен.	1	О.2, раздел 14, стр.29, упр. 14.3 – 14.4	
Тема 5.2. Безопасность на кухне	102	Как избежать травм на кухне?	1	О.3, стр. 30, упр.3	
	103	Тестирование на времена действительного залога.	1		
	104	Разговор 2-х поваров о травматизме на рабочем месте	1	О.3, стр. 31, упр.7, выучить диалог	
Раздел 6. Места общественного питания. Практические занятия			16		ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
Тема 6.1. В ресторане.	105	Общепит в Москве. Поисковое чтение.	1	Выучить слова.	
	106.	Модальные глаголы. Can/Could/Would you ... ? etc. (Requests, offers, permission and invitation s)	1	О.2, раздел 37, стр.74-75	
	107.	В ресторане. Совершенствование навыков диалогической речи.	1	О.4 стр. 32 составить диалог.	
	108.	Пассивный залог. Простые времена	1	О.2, раздел 42, стр.84	
	109.	Составление меню. Совершенствование навыков репродуктивного письма.	1	О.4 стр.35, упр.4.	
	110.	Пассивный залог. Простые времена.	1	О.2, раздел 42, стр.85	
	111.	Пассивный залог. Простые времена. Проверка домашнего задания	1	О.2, раздел 42, стр.85	

	112.	Написание меню по образцу.	1	О.4 стр.36, написать меню.	
	113.	Поведение в ресторане. Изучающее чтение.	1	Выучить слова.	
	114.	В русском ресторане.	1	О.4 стр.72, составить диалог по образцу.	
	115.	Меню в русском ресторане.	1	О.4 стр.75, упр.2.	
Тема 6.2. В баре.	116.	Виды баров.	1	О.1 стр.36, упр.3. Глоссарий, стр.29 – выписать слова	
	117.	Пассивный залог. Длительные и совершенные времена	1	О.2, раздел 43, стр.86 - 87	
	118.	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1		
	119.	Беседа официанта и клиента в баре.	1	О.1 стр.37, упр.5-6, выучить диалоги	
	120	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.88	
	121	Основные элементы оборудования бара.	1	О.1 стр.38, упр.10. Глоссарий, стр.29 – выучить слова	
	122	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.89	
Раздел 7. Международная кухня			9		
Тема 7.1. Информация о международной кухне.	123.	Практические занятия Факты о кухнях народов мира	1	О.1, стр. 32, упр.2 (первая часть)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	124.	Прошедшее совершенное (I had done)	1	О.2, раздел 15, стр.30-31.	
	125.	Изучение рецептов. Марокканская еда.	1	О.1, стр. 33, упр.2 (вторая часть); упр.3	

				О.1, стр. 33, упр.5. Глоссарий, стр. 35, выписать слова.	
	126.	Способы выражения будущего. Настоящее простое время для выражения будущего	1	О.2, раздел 19, стр.38-39	
	127.	Тв шоу. Приготовление основного блюда и десерта.	1	О.1, стр. 35, упр.10. Ролевая игра. Глоссарий, стр. 35, выучить слова.	
	128.	Способы выражения будущего. Настоящее длительное время	1	О.2, раздел 20, стр.40-41	
	129	Изучение рецептов украинской, японской и французской кухни	1	О.1, стр. 34, упр.5, перевод рецептов	
	130	Способы выражения будущего. Will/shall	1	О.2, раздел 21, стр.42-43	
	131	Контрольная работа по итогам семестра	1	Повторить правила и слова	
	132	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	Самостоятельная работа. Презентация.		2		
Раздел 8. Знакомство с интернациональной кухней. Практические занятия			12		
Тема 8.1. Кухни народов мира.	133	Азиатская кухня.	1	О.5, стр.116, рецепт;	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	134.	Разные способы выражения будущих действий.	1	О.2, раздел 23, стр.46-47	
	135.	Русская кухня. Ознакомительное чтение.	1	О.5, стр.102, упр.1.	
	136.	Модальные глаголы. Can, could and (be) able to Could (do) and could have (done)	1	О.2, раздел 26-27, стр.52-55	

	137.	Украинская кухня. Аудирование с пониманием основной информации.	1	О.5, стр.102, упр.2.	
	138.	Модальные глаголы. Must and can't	1	О.2, раздел 28, стр.56-57	
	139	Традиционные блюда в Великобритании.	1	О.5, стр.102, упр.3.	
	140.	Модальные глаголы. May and might 1 May and might 2	1	О.2, раздел 29-30, стр.58-61	
	141	Итальянская кухня.	1	О.5, стр.112, упр.3.	
	142	Модальные глаголы. Have to and must Must mustn't needn't; Should 1, Should 2	1	О.2, раздел 31-32, стр.62-65, 66-69	
	143	Американская кухня.	1	О.5, стр.117, упр.2.	
	144	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова	
	145	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова	
	146	Контрольная работа по разделу 8	1		
	Консультация		2		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
	Всего		164		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering and Reception. – ESP Series, 2019. – 50 p.
2. Raymond Murphy. English Grammar in Use. Fourth Edition – Cambridge University Press. 2018. – 399 p.
3. V. Evans, J. Dooley, R. Hayley. Career Paths. Cooking. – Express Publishing, 20158. –50 p.
4. Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И., Английский язык для специалистов сферы общественного питания (English for Cooking and Catering): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: «Академия», 2016. – 320 с.
5. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник. - М.: КНОРУС, 2020. - 218 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Карпова Т.А. English for Colleges. Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015. – 320 с.
2. Шевелева С.А., Скворцова М.В. Деловая переписка на английском языке. 1000 фраз: Практическое пособие / С.А. Шевелева, М.В. Скворцова. – М.: Филоматис, 2016 – 145 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общегуманитарных, социально-экономических дисциплин ГБПОУРК «РКИГ» Волков А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК «ОГСЭ и ЕН»
_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист

_____ Донченко Я.А.

© Волков А.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 53
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 54
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 54
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 54
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 54
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 54
2.2. Содержание дисциплины 55
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 69
3.1. Материально-техническое обеспечение 69
3.2. Учебно-методическое обеспечение 69
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 69

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: является формирование физической культуры личности, приобретение опыта творческого использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности студентов.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного 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, ПК	**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 профессии;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - 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	148	136
теоретических занятий,	12	
лабораторных и практических занятий	136	136
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	10	
Всего	**164**	**136**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности				
Тема1.1.1 Теория	***Содержание учебного материала***	**12**		
	Инструктаж по охране труда. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Физическая культура и спорт как социальное явление, как явления культуры, как средство укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний и вредных привычек. Способы контроля и оценки индивидуального физического развития, физической подготовленности. Физические нагрузки и отдых как фактор воздействия на физическое развитие. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Основы методик развития основных физических качеств. Сущность и ценности физической культуры. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Олимпийское движение, его возникновение и развитие. Олимпийская философия и здоровый образ жизни. Международное спортивное движение. Физическая подготовка как важный фактор успешного становления в профессиональной сфере. Ознакомить учащихся с благоприятными периодами развития физических качеств. Помочь сформировать у учащейся молодёжи достойное отношение к сохранению и восстановлению своего здоровья посредством различных видов двигательной активности. Оказывать методическую и практическую помощь в подборе средств и методов физической подготовки. Исторические справки по видам спорта, правила соревнований по видам спорта, судейство, методическое, техническое и тактическое руководство осуществляется в процессе каждого занятия. Популяризация ВФСК ГТО среди студентов СПО			ОК 08
	1 Инструктаж по охране труда. Популяризация ВФСК ГТО среди студентов СПО.	1	Комплекс ОРУ	
	2	1	Комплекс	

				ОРУ	
	3	Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.	1	Комплекс ОРУ	
	4		1	Комплекс ОРУ	
	5	Олимпийское движение, его возникновение и развитие.	1	Комплекс ОРУ	
	6		1	Комплекс ОРУ	
	7	Физическая подготовка, как важный фактор успешного становления в профессиональной сфере	1	Комплекс ОРУ	
	8		1	Комплекс ОРУ	
	9	Гигиена и её основные задачи	1	Комплекс ОРУ	
	10		1	Комплекс ОРУ	
	11	Физическая культура и спорт как социальное явление	1	Комплекс ОРУ	
	12		1	Комплекс ОРУ	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить требования инструкций. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений. Изучение нормативов комплекса ГТО		**6**		
Раздел2. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности			**96**		ОК 08
Тема2.1.1 Легкая атлетика	***Содержание учебного материала***		**34**		
	. Техника безопасности на уроках по легкой атлетике. Техника бега на короткие, средние, длинные дистанции (60м, 100метров, 500м, 1000м); с низкого, с высокого старта; по элементам бега, в целом. Техника эстафетного бега, передачи эстафеты. Прыжки в длину, многоскоки. Бег				

	по пересеченной местности, интервальный бег, фартлек, равномерный, переменный, повторный, темповый, с изменением направления движения, бег в аэробной пульсовой зоне. Метание теннисного мяча в вертикальную и горизонтальную цели. Развитие выносливости, прыгучести, скоростно-силовых качеств, координации движений. Правила судейства соревнований. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов				
	Практические занятия				
	13	Техника безопасности во время занятий лёгкой атлетикой. Специальная и общая подготовка в легкой атлетике: специальные упражнения бегуна. Опробывание техники спринтерского бега: в целом, по элементам бега. Интервальный бег	1	Комплекс ОРУ	
	14		1	Комплекс ОРУ	
	15	Развитие скоростно-силовых качеств. Спринтерский бег по элементам бега: старт, стартовое ускорение, бег по дистанции, финиширование. Многоскоки	1	Комплекс ОРУ	
	16		1	Комплекс ОРУ	
	17	Развитие скоростной выносливости. Повторение: техника низкого, высокого старта. Сдача контрольного норматива в беге на 60-100 м. Совершенствование техники прыжка в длину с места: по элементам прыжка, в целом	1	Комплекс ОРУ	
	18		1	Комплекс ОРУ	
	19	Совершенствование техники низкого старта в спринтерском беге: установка стартовых колодок, последовательность выполнения команд, техника работы рук и ног. Развитие прыгучести, многоскоки. Интервальный бег	1	Комплекс ОРУ	
	20		1	Комплекс ОРУ	
	21	Совершенствование техники эстафетного бега. Техника передачи эстафеты. Передача эстафеты на месте и в движении. Равномерный бег. Сдача контрольного норматива в прыжке в длину с места	1	Комплекс ОРУ	
	22		1		
	23	Закрепление двигательного навыка спринтерского бега (60 - 100м). Виды легкоатлетических метаний, СУ метателя. Метание теннисного мяча в вертикальные и горизонтальные цели: хват, отведение руки, скрестный шаг с одновременным отведением руки, метание теннисного мяча с места, с 1-3 шагов с разбега	1	Комплекс ОРУ	
	24		1	Комплекс ОРУ	

	25	Обучение техническим особенностям бега на дистанции 200м с высокого старта: старт, стартовый разбег, вход в вираж, бег по виражу, выход с виража. Закрепление и совершенствование техники передачи эстафеты в соревновательной обстановке. ОФП	1	Комплекс ОРУ	
	26		1	Комплекс ОРУ	
	27	Техника и тактика бега на средние дистанции. Развитие общей выносливости (равномерный бег).	1	Комплекс ОРУ	
	28	Совершенствование техники метания теннисного мяча: на точность; на дальность. Развитие специальной выносливости, «интервальный бег». Сдача контрольного норматива в кроссовом беге 500м - девушки, 1000м - юноши)	1	Комплекс ОРУ	
	29	Подбор разбега в метаниях. Метание т/мяча с полного разбега на дальность (на результат). Развитие общей выносливости.	1	Комплекс ОРУ	
	30	Кроссовая подготовка: бег по пересечённой местности с изменением направления движения, с заданиями, с изменением скорости бега	1	Комплекс ОРУ	
	31	Специальные прыжковые упражнения. Многоскоки. Прыжки в длину с разбега (7 – 9 шагов разбега). Акцент на технически правильном выполнении набегания на планку и отталкивании с неё. ОФП	1	Комплекс ОРУ	
	32		1	Комплекс ОРУ	
	33	Метания. Специальные упражнения метателя. Метание гранаты (имитация) с места, с 3 шагов разбега. Обучение ритму полного разбега, подбор разбега. ОФП. Кроссовая подготовка	1	Комплекс ОРУ	
	34		1	Комплекс ОРУ	
	35	Специальные упражнения метателя. Метание гранаты с места, 3 шагов разбега с полного разбега (имитация). Челночный бег (опробывание). Фартлек	1	Комплекс ОРУ	
	36		1	Комплекс ОРУ	
	37	Развитие обшей выносливости. Кроссовый бег (3 - 4км) по пересеченной местности без учёта времени Специальные упражнения бегуна. ОФП. ППФП (подвижные игры)	1	Комплекс ОРУ	
	38		1		
	39		1		

	40	Тестирование – челночный бег. Специальная физическая подготовка легкоатлета. ППФП, ОФП	1	Комплекс ОРУ	
	41	Правила соревнований. Судейство соревнований. Совершенствование техники передачи эстафеты.	1	Комплекс ОРУ	
	42	Совершенствование техники эстафетного бега. ППФП, Спортивная игра по упрощённым правилам	1	Комплекс ОРУ	
	43	Проведение учащимися комплекса разминки. Специальные упражнения легкоатлета. СФП. ОФП. Подвижные игры для развития быстроты, ловкости координации	1	Комплекс ОРУ	
	44		1	Комплекс ОРУ	
	45	Сдача контрольных нормативов: бег на короткие дистанции 30 – 60 - 100м, прыжки в длину с места	1	Комплекс ОРУ	
	46		1		
Тема2.2.1-12 Спортивные игры. Волейбол	***Содержание учебного материала***		**12**		
	Техника безопасности во время занятий волейболом. Совершенствование техники: верхних и нижних передач; нижней и верхней прямой подачи мяча, приём мяча снизу после подачи. Двусторонняя игра с заданием. Совершенствование техники элементов волейбола в игровой и соревновательной деятельности Сдача контрольных нормативов. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия				
	Практические занятия				
	47	Спортивные игры как средство общей физической подготовки студентов. Техника безопасности в игре в волейбол. Правила игры. Стойки. Расстановка. Перемещения. Опробывание инвентаря. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу	1	Комплекс ОРУ	
	48		1	Комплекс ОРУ	
	49	Закрепление навыков техники выполнения подач: нижней прямой, нижней боковой, верхней прямой. Подача мяча избранным способом, прием мяча после подачи. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Двусторонняя игра	1	Комплекс ОРУ	
	50		1	Комплекс ОРУ	
	51	Совершенствование навыков приёма и передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Закрепление навыков приёма мяча после подачи. Подача мяча избранным способом. Двусторонняя учебная игра. Обучение технике и тактике	1	Комплекс ОРУ	
	52		1	Комплекс ОРУ	

		игры в защите; в нападении			
	53	Обучение технике и тактике игры в нападении. Обучение технике нападающего удара. Закрепление навыков приёма мяча после подачи. Учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	54		1	Комплекс ОРУ	
	55	Обучение технике и тактике игры в защите, техники блокирования, приёму мяча после "блока", приёму мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Закрепление навыков игры в нападении. Учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	56		1	Комплекс ОРУ	
	57	Закрепление навыков техники и тактики игры в защите, техники блокирования, приёма мяча после "блока", приёма мяча после нападающего удара. Работа в парах, вколоннах, в кругу. Двусторонняя игра	1	Комплекс ОРУ	
	58		1	Комплекс ОРУ	
Тема2.3.1-12 Спортивные игры. Баскетбол	*Содержание учебного материала*		**12**		
	Техника безопасности во время занятий баскетболом. Совершенствование техники: ведение мяча; стойка баскетболиста; передача мяча от груди двумя руками; ловля мяча одной и двумя руками; бросок по кольцу одной и двумя руками; отбор мяча (выбивание, вырывание). Двухсторонняя игра с заданиями. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов.				
	Практические занятия				
	59	Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол. Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	60		1	Комплекс ОРУ	
	61	Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг). Воспроизведение навыков приёма и передачи мяча двумя руками из различных исходных положений на месте, в движении, с отскоком от пола. Жесты судей. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	62		1	Комплекс ОРУ	
	63	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Передача мяча различными способами на месте. Броски мяча по кольцу из различных исходных положений.	1	Комплекс ОРУ	
	64		1	Комплекс	

		Двусторонняя учебная игра.		ОРУ	
	65	Передача мяча различными способами в движении с сопротивлением. Ведение мяча с сопротивлением.	1	Комплекс ОРУ	
	66	Сочетание приёмов ведения, передачи, броска мяча. Совершенствование технических элементов игры в соревновательной ситуации (двусторонняя учебная игра)	1	Комплекс ОРУ	
	67	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Сочетание приёмов ведения и броска (двойной шаг).	1	Комплекс ОРУ	
	68	Техника игры в защите. Зонная защита. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	69	Сочетание приёмов ведения, передачи, броска мяча. Техника игры в нападении. Нападение против зонной	1	Комплекс ОРУ	
	70	защиты. Нападение через заслон. Развитие координационных качеств. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
Тема2.4.1-14 Спортивные игры. Настольный теннис	*Содержание учебного материала*		**12**		
	Техника безопасности на уроках по настольному теннису. Правила игры. Способы держания ракетки. Изучение игровых стоек. Техника перемещений. Подачи. Техника выполнения подачи. Техника приёма и удара по мячу. Техника и тактика игры в защите. Техника и тактика игры в нападении. Совершенствование техники и тактики игры в соревновательной ситуации				
	Практические занятия				
	71	Техника безопасности на занятиях настольным теннисом. Правила игры. Обучение игровым стойкам. Техника	1	Комплекс ОРУ	
	72	передвижений: скрестный ход,прыжковая техника передвижения, приставной шаг (ПШ), двушажный: (ДЛ) - слева, (ДП) - справа, одношажный: ОЛ - слева, ОП - справа	1	Комплекс ОРУ	
	73	Специальные упражнения теннисиста. Обучение способам держания ракетки (виды хватов). Индивидуальная работа	1	Комплекс ОРУ	
	74	над техническими навыками владения теннисной ракеткой. Подача. Техника выполнения подачи. Обучение правилам игры	1	Комплекс ОРУ	
	75	Техника выполнения подачи. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика игры в нападении. Закрепление техники	1	Комплекс ОРУ	
	76	элементов игры в защите. Учебная игра. Правила	1	Комплекс	

		соревнований. Судейство		ОРУ
	77	Закрепление техники элементов игры в нападении. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика двухсторонней игры (игра в защите, игра в нападении). Учебная двусторонняя игра.	1	Комплекс ОРУ
	78		1	Комплекс ОРУ
	79	Закрепление навыков двухсторонней игры в игровой, соревновательной ситуации. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Совершенствование техники элементов игры. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ
	80		1	Комплекс ОРУ
	81	Оценка технических навыков владения теннисной ракеткой и элементами игры. Двухсторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ
	82		1	Комплекс ОРУ
Тема2.5.1-18 Гимнастика	***Содержание учебного материала***		**16**	
	Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Упражнения со свободными весами: гантелями, гирями. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний. Особенности составления комплексов утренней гигиенической гимнастики, атлетической гимнастики, комплексов круговой тренировки в зависимости от решаемых задач. Особенности использования данных видов гимнастики как средств физической подготовки. Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения, движения рук, ног. Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий. Техника безопасности на уроках по гимнастике. Представлена комплексами строевой подготовки. В основу легли прикладная и атлетическая гимнастика (упражнения на шведской стенке, с гимнастической скамейкой, на скакалке, с обручами, комплексы круговой тренировки). Сдача контрольных нормативов		

	Практические занятия				
	83	Прикладная гимнастика: упражнения со скакалкой гимнастической палкой, на гимнастической скамейке.	1	Комплекс ОРУ	
	84	Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений	1	Комплекс ОРУ	
	85	Перестроения в колоннах, в шеренгах. ОРУ в движении. Теоретические сведения о системе тренировок с	1	Комплекс ОРУ	
	86	отягощением. Наиболее доступные методы их реализации. Упражнения со свободными весами: гантелями, гирями	1	Комплекс ОРУ	
	87	Гиревой спорт. Упражнения с гирями, гантелями. Эффективные методы тренировок. Развитие гибкости	1	Комплекс ОРУ	
	88	средствами атлетической гимнастики. ППФП	1	Комплекс ОРУ	
	89	Выполнение изученных и закрепленных двигательных навыков в процессе занятий атлетической гимнастикой	1	Комплекс ОРУ	
	90	(комплекса самостоятельно составленных упражнений). Комплексы упражнений для акцентированного развития	1	Комплекс ОРУ	
	91	определённых мышечных групп. Круговая тренировка.	1	Комплекс ОРУ	
	92		1	Комплекс ОРУ	
	93	Упражнения на турнике: подтягивание с отягощением, подъем ног к перекладине. Закрепление основных элементов	1	Комплекс ОРУ	
	94	техники упражнений- круговая тренировка. степ-аэробика, фитбол-аэробика, стретчинг-аэробика, пилатес	1	Комплекс ОРУ	
	95	Строевые приемы, навыки четкого и слаженного выполнения совместных действий в строю Закрепление и	1	Комплекс ОРУ	
	96	выполнение основных приемов строевой подготовки Комплекс гимнастических упражнений.	1	Комплекс ОРУ	
	97	Прикладная гимнастика: упражнения со скакалкой и на гимнастической скамейке, на шведской стенке. Сдача	1	Комплекс ОРУ	
	98	контрольного норматива: подтягивание на перекладине	1	Комплекс	

				ОРУ	
Тема2.6.1 Кроссовая подготовка	*Содержание учебного материала*		**10**		
	Техника безопасности на уроках кроссовой подготовки. Разновидности интервального бега: челночный бег 10х10м; фартлек. Равномерный бег15-20 мин., переменный бег до 20 мин (сочетающий ускорения до 200м; девушки в сочетании с ходьбой до 20 мин.) и повторный бег на различные дистанции. Различные виды ходьбы. Самоконтроль функционального состояния– пульсометрия				
	Практические занятия				
	99	Сформировать представление о разновидностях интервальной циклической нагрузки (челночный бег 10х10 м, интегральный бег, фартлек), развитие скоростной выносливости Марш-бросок по пересеченной местности	1	Комплекс ОРУ	
	100		1	Комплекс ОРУ	
	101	Развитие выносливости в интервальном беге, беге по пересеченной местности. Отработка правильного дыхания. Сдача контрольного норматива 1000м-девушки, 2000м-юноши. Зачёт	1	Комплекс ОРУ	
	102		1	Комплекс ОРУ	
	103	Развитие выносливости в бег по пересечённой местности на 3 км-девушки и 5 км-юноши	1	Комплекс ОРУ	
	104		1	Комплекс ОРУ	
	105	Самоконтроль в кроссовом беге по пересечённой местности Подвижные игры	1	Комплекс ОРУ	
	106		1	Комплекс ОРУ	
	107	Тестирование в беге на дистанции 2 км - девушки и 3 км - юноши. Подвижные игры	1	Комплекс ОРУ	
	108		1	Комплекс ОРУ	
Раздел3.(ППФП) Профессионально-прикладная физическая подготовка			**40**		ОК 08
Тема3.1. Сущность и Содержание ППФП	*Содержание учебного материала*		**40**		
	Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Средства, методы и				

в достижении высоких профессиональных результатов	методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков, психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Рекреация, релаксация, аутотренинг, как способы восстановления психофизического состояния организма. Туризм, как средство ППФП 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Проведение и выполнение комплексов физических упражнений: производственной гимнастики, физкульт паузы, физкультминутки. 4. Самостоятельное проведение студентами комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста				
	Практические занятия				
	109	Меры безопасности на туристических маршрутах. Туризм как средство физического воспитания и ППФП. История развития туризма. Виды туризма. Организация и содержание проведения туристических путешествий. Врачебный контроль, профилактика травматизма, первая медицинская помощь. Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ	
	110		1	Комплекс ОРУ	
	111		1	Комплекс ОРУ	
	112		1	Комплекс ОРУ	
	113		1	Комплекс ОРУ	
	114		1	Комплекс ОРУ	
	115		1	Комплекс ОРУ	
	116		1	Комплекс ОРУ	
	117	Общее положение правил поведения в туристическом походе.	1	Комплекс ОРУ	
	118	Техника и «тактика» туризма. Организация и содержание проведения туристических	1	Комплекс ОРУ	

	119	путешествий. Врачебный контроль, профилактика травматизма, первая	1	Комплекс ОРУ	
	120	медицинская помощь. Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ	
	121		1	Комплекс ОРУ	
	122		1	Комплекс ОРУ	
	123		1	Комплекс ОРУ	
	124		1	Комплекс ОРУ	
	125	Ориентирование на местности. Вязание узлов, установка палатки.	1	Комплекс ОРУ	
	126	Опасности в горах и их профилактика. Гипоксия и методы борьбы с ней.	1	Комплекс ОРУ	
	127	Климатические и погодные условия как риск - геофакторы. Оказание первой медицинской помощи.	1	Комплекс ОРУ	
	128	Рекреационный оздоровительный поход.	1	Комплекс ОРУ	
	129		1	Комплекс ОРУ	
	130		1	Комплекс ОРУ	
	131	Методика разработки продуктовой раскладки похода. Одежда, обувь и экипировка туриста.	1	Комплекс ОРУ	
	132	Ориентирование на местности с компасом и без него. Азимут и его значение.	1	Комплекс ОРУ	
	133	(Поход-экскурсия)	1	Комплекс ОРУ	
	134		1	Комплекс ОРУ	

	135		1	Комплекс ОРУ	
	136		1	Комплекс ОРУ	
	137		1	Комплекс ОРУ	
	138		1	Комплекс ОРУ	
	139	Оздоровительное и образовательное значение туризма. Личная гигиена, одежда и обувь туриста. Обеспечение техники безопасности в походе. Охрана окружающей среды. Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ	
	140		1	Комплекс ОРУ	
	141		1	Комплекс ОРУ	
	142		1	Комплекс ОРУ	
	143		1	Комплекс ОРУ	
	144		1	Комплекс ОРУ	
	145		1	Комплекс ОРУ	
	146		1	Комплекс ОРУ	
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	12		
Тема3.2 Военно–прикладная физическая подготовка	*Содержание учебного материала*				
	Строевая подготовка. Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю. Физическая подготовка. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре. Метания: на точность по горизонтальным и вертикальным мишеням, на дальность		+		

	Практические занятия			
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения основных приёмов строевой подготовки. Разучивание, закрепление и совершенствование техники перестроения в колоннах, шеренгах, на месте, в движении. Разучивание, закрепление и совершенствование техники преодоления полосы препятствий. Туристические пешие переходы, походы одного дня. Укладка рюкзака, установка палатки, вязание туристических узлов «прямой», «восьмёрка», «ткацкий», преодоление водных, горных, лесных преград, техника и тактика передвижения на туристических маршрутах, спуск, подъём спортивным способом, траверс; оказание первой медицинской помощи условному пострадавшему	+		
	Всего:	**164**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс: спортивный зал; оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-еизд.,стер.]- Москва: Академия, 2020. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Тескт: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7250-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года,	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.**

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, подачи, передачи), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Т.И. Савчук, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК «СГ»
_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист

_____ Донченко Я.А.

©) *Савчук Т.И.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 73
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 74
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 74
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 74
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 75
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 75
2.2. Содержание дисциплины 77
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 80
3.1. Материально-техническое обеспечение 80
3.2. Учебно-методическое обеспечение 80
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 80

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование у студентов комплекса психологических знаний, необходимых для развития профессионально важных качеств и значимых свойств личности.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- 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 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;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Уметь: Управлять конфликтами с клиентами	**Тема 10.** Приёмы расположения к себе. Самопрезентация **Тема 11** Причины конфликтов в организации **Тема 12** Типология конфликтов **Тема 13** Понятие этики, морали, этикета в деловом общении	12	Запрос ООО «МРИЯ» для выработки умений решения конфликтных ситуаций с клиентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	42	6
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	6	6
Курсовая работа (проект)	-	

Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**46**	**6**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Тема 1. Общение. Структура и средства	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1.	Определение общения. Стороны общения	1	О1. с. 9-25.	
	2.	Средства общения. Виды общения	1	О1. с. 9-25.	
Тема 2. Невербальные средства общения	**Содержание учебного материала**			**4**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	3.	Основные каналы общения. Особенности невербального общения	1	О.1. с. 141-158	
	4.	Средства невербального общения	1	О.1. с. 141-158	
	5.	**Практическое занятие № 1.** Изучение индивидуально - психологических особенностей личности.	1	Составить характеристику	
	6	Психологическое тестирование. Самодиагностика «Невербальное общение»	1	Составить характеристику	
Тема 3. Вербальное общение. Речевые формы общения	**Содержание учебного материала**			4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	7.	Функции вербального общения. Виды вербального общения.	1	О1. с. 115-123.	
	8.	Речевые средства общения	1	О1. с. 115-123.	
	9.	Проведение психологической диагностики	1	О1. с. 115-123.	
	10.	Самооценки личности и уровня её притязаний.	1	О1. с. 115-123.	
Тема 4. Стили общения	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	11.	Стили общения. Группы общения	1	О1. с. 80-87.	
	12.	Техники эффективного знакомства	1	О1. с. 80-87.	
	Содержание учебного материала			4	ОК 03

Тема 5. Манипулирование	13.	Понятие «манипуляция». Причины манипуляции.	1	О1. с. 80-87.	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	14.	Способы манипулирования людьми и как им противостоять?	1	О1. с. 80-87.	
	15.	Типы манипуляций в общении	1	Выполнить СР № 1	
	16.	Защита от манипуляций	1	Выполнить СР № 1	
	Самостоятельная работа № 1-2. Стереотипы в профессиональной деятельности.			2	
Тема 6. Механизмы межличностного восприятия	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	17.	Что такое восприятие. Понятие о межличностном восприятии	1	О1. с. 207-215	
	18.	Механизмы межличностного восприятия	1	О1. с. 207-215	
Тема 7. Психологические защиты. Барьеры в общении	**Содержание учебного материала**			4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	19.	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов	1	О1. с. 207-215	
	20.	Стратегии защиты. Барьеры в общении	1	О1. с. 207-215	
	21.	Построение конструктивного диалога в процессе общения	1	О1. с. 207-215	
	22.	Выработка коммуникативных умений и навыков	1	О1. с. 207-215	
Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	23.	Способы снижения эмоциональной напряженности	1	О1. с. 247-250	
	24.	Управление своими эмоциями и чувствами	1	О1. с. 247-250	
Тема 9 Активное и пассивное слушание	**Содержание учебного материала**			6	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	25.	Умение слушать. Виды слушания Активное слушание. Пассивное слушание. Эмпатическое слушание	1	О1. с. 127-136	
	26.	Эмпатическое слушание Способы повышения качества передачи информации	1	О1. с. 127-136	

	27.	**Практическое занятие № 2.** Методы развития коммуникативных способностей	1	Провести деловую игру	
	28.		1	Провести деловую игру	
Тема 10. Приёмы расположения к себе. Самопрезентация.	**Содержание учебного материала**			4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	29.	Понятие о самопрезентации. Знаки внимания	1	О1. с. 250-261.	
	30.	Комплименты. Похвала и поддержка	1	О1. с. 250-261.	
	31.	**Практическое занятие №3** Самопрезентация	1	Защита самопрезентации	
	32.		1	Защита самопрезентации	
Тема 11 Причины конфликтов в организации	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	33.	Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта.	1	О1. с. 327-332.	
	34.	Непроизводственные причины конфликтов. Кодекс повеления в конфликте.	1	О1. с. 327-332.	
Тема 12 Типология конфликтов	**Содержание учебного материала**			4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	37.	Типы внутригрупповых конфликтов. Этапы возникновения и развития конфликта. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	1	О1. с. 333-336	
	38.	Рекомендации по наиболее эффективному использованию стратегий в ситуациях общения. Предупреждение и прогнозирование конфликтов.	1	Лекционный материад	
Тема 13 Понятие этики, морали, этикета в деловом общении	**Содержание учебного материала**			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	39.	Понятие этики, морали	1	О.1. с. 354-376	
	40.	Общечеловеческое значение моральных основ.	1	О.1. с. 354-376	
	Самостоятельная работа № 3-4. Подготовка сообщений по теме «Разнообразие национальных моделей общения, поведения и этикета			2	
	41-42	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		2	
Всего:				**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 317, с. – ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный

2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – 18-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1 Текст: непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 463 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-01527-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL

2. Леонов, Н.И. Психология общения. (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО / Леонов, Н.И. – 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - -приемы саморегуляции в процессе общения	- грамотно выступает с сообщениям и. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет
Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

	выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.01 ХИМИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУРК «РКИГ» Ходыкина М.О

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК социально-гуманитарных дисциплин
_____ Ярцева В. В.

Рабочая программа учебной дисциплины Химия» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

©) Ходыкина М.О. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 85
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 91
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 91
2.2. Содержание дисциплины 92
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 102
3.1. Материально-техническое обеспечение 102
3.2. Учебно-методическое обеспечение 102
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: изучение студентами основных понятий и законов химии; освоение основного материала по строению атомов, химической связи и закономерностям, связанным с периодическим законом и периодической системой элементов Д. И. Менделеева; изучение основ химической термодинамики и кинетики химических процессов; получение глубоких знаний по теории растворов и теории электрохимических процессов.

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- 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	- основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа;	- 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;

		- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов 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	130	60
теоретических занятий,	70	
лабораторных и практических занятий	60	60
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	2+6	
Всего	**144**	**60**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая химия		**44**		
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	**Содержание учебного материала**	**6**		
	1. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	1	О.1. с. 27-44	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	2. Законы термодинамики.	1		
	3. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	1	О.1. с. 57-64	
	4. Калорийность продуктов питания.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	5. Практическое занятие №1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	1	Оформить отчет	
	6. Практическое занятие №2. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	1		
Тема 1.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**8**		
	7. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи.	1	О.1. с. 9-14, 20-26	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	8. Типы кристаллических решёток. Поверхностное натяжение. Вязкость.	1		
	9. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш).	1	Конспект	
	10. Сублимация, её значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, грибов, сыра, приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов.	1	Конспект	
	Лабораторные работы:	**4**		

	11. Лабораторная работа №1. «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры».	1	Оформить отчет	
	12. Лабораторная работа №2. «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры».	1		
Тема 1.3 Химическая кинетика и катализ	**Содержание учебного материала**	**15**		
	13. Скорость и константа химической реакции. Закон действующих масс.	1	О.1. с.173-187, О.2. с. 231-239	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	14. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	1		
	15. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.	1	О.1. с.71-84, с.204-213	
	16. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	1		
	Лабораторные занятия:	**2**		
	17. Лабораторная работа №3. «Изучение зависимости скорости химических реакций от различных факторов».	1	Оформить отчет	
	18. Лабораторная работа №4. «Изучение зависимости скорости химических реакций от различных факторов».	1		
	Практические занятия:	**2**		
	19. Практическое занятие №3. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	1	Оформить отчет	
	20. Практическое занятие №4. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	1		
	Лабораторные работы:	**2**		
	21. Лабораторная работа №5 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1	Оформить отчет	
	22. Лабораторная работа №6 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1		
	Практические занятия:	**4**		
	23. Практическое занятие №5. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	Оформить	

	24. Практическое занятие №6. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	отчет	
	25. Практическое занятие №7. Решение уравнений реакций ионного обмена.	1	Оформить отчет	
	26. Практическое занятие №8. Решение уравнений реакций ионного обмена.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач на расчет константы скорости реакции.	**1**	Конспект	
Тема 1.4 Свойства растворов	**Содержание учебного материала**	**8**		
	27. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	1	О.1. с.109-123	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	28. Экстракция, её практическое применение в технологических процессах.	1		
	29. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды.	1	Конспект	
	30. 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.	1		
	Лабораторные работы:	**2**		
	31. Лабораторная работа №7. «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами».	1	Оформить отчет	
	32. Лабораторная работа №8. «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами».	1		
Тема 1.5 Поверхностные явления	**Содержание учебного материала**	**7**		
	33. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции.	1	О.1. с.219-226	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07
	34. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	1		
	35. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	1	Конспект	
	36. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	1		

	Самостоятельная работа обучающихся Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	1	Конспект	ОК 09-
	37-38. Контрольная работа №1 по теме «Физическая химия»	1 1		
Раздел 2. Коллоидная химия		**34**		
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**2**		
	39. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	1	О.1. с.214-216, 235-237 Конспект	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	40. Дисперсные системы, классификация. Роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	1		
Тема 2.2 Коллоидные растворы	**Содержание учебного материала**	**8**		
	41. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	1	О.2. с.47-53	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	42. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей.	1		
	43. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	1	Конспект	
	44. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	45. Практическое занятие №9. Составление формул и схем строения мицелл.	1	Оформить отчет	
	46. Практическое занятие №10. Составление формул и схем строения мицелл.	1		
	Лабораторные работы:	**2**		
	47. Лабораторная работа №9. «Получение коллоидных растворов».	1	Оформить отчет	
	48. Лабораторная работа №10. «Получение коллоидных растворов».	1		

Тема 2.3 Грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**7**		
	49. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	1	О.2. с.47-53	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	50. Эмульсии. Пены.	1		
	51. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	1		
	52. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	1	Конспект	
	Лабораторные работы:	**2**		
	53. Лабораторная работа №11. «Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов».	1	Оформить отчет	
	54. Лабораторная работа №12. «Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов».	1		
	Самостоятельная работа обучающихся. Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	**1**	Конспект	
Тема 2.4 Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	**Содержание учебного материала**	**17**		
	55. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	1	О.1. с.278-281	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	56. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС.	1	О.2. с.106-111	
	57. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	1	Конспект	
	58. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	1		
	Практические занятия:	**2**		
	59. Практическое занятие №11. Химический состав пищевых продуктов. Определение химического состава представленных продуктов.	1	Оформить отчет	
	60. Практическое занятие №12. Химический состав пищевых продуктов. Определение химического состава представленных продуктов.	1	Оформить отчет	
	Лабораторные работы:	**8**		
	61. Лабораторная работа №13. «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	1	Оформить отчет	

	62. Лабораторная работа №14. «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	1		
	63. Лабораторная работа №15. «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	1	Оформить отчет	
	64. Лабораторная работа №16. «Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания при помощи качественной реакции».	1	Оформить отчет	
	65. Лабораторная работа №17. «Изучение характерных свойств жиров».	1	Оформить отчет	
	66. Лабораторная работа №18. «Изучение характерных свойств жиров».	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1	Конспект	
	67-68. Контрольная работа №2 по теме «Коллоидная химия»	**1 1**		
Раздел 3. Аналитическая химия		**68**		
Тема 3.1 Качественный анализ	**Содержание учебного материала**	**4**		
	69. Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания.	1	О.3. с.6-13	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	70. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	1		
	71. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ.	1	О.3. с.83-93	
	72. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	1		
Тема 3.2 Классификация катионов и анионов	**Содержание учебного материала**	**30**		
	73. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.	1	О.3. с.94-97	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6
	74. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	1	О.3. с.97-100	

	75. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков.	1	Конспект	ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	76. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.	1	О.3. с.100-110	
	77. Амфотерность.	1	Конспект	
	78. Групповой реактив на катионы третьей и четвертой аналитических групп, и условия его применения.	1	О.3. с.100-110	
	79. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
	80. Классификация анионов.	1	О.3. с.123	
	81. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
	82. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	1	О.3. с.123-131	
	83. Систематический ход анализа соли.	1	Конспект	
	Практические занятия:	**8**		
	84. Практическое занятие №13. Органолептические исследования продуктов питания. Определение pH продуктов питания.	1	Оформить отчет	
	85. Практическое занятие №14. Органолептические исследования продуктов питания. Определение pH продуктов питания.	1		
	Лабораторные работы:	**14**		
	86. Лабораторная работа №19. «Первая аналитическая группа катионов».	1	Оформить отчет	
	87. Лабораторная работа №20. «Первая аналитическая группа катионов».	1		
	88. Лабораторная работа №21. «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».	1	Оформить отчет	
	89. Лабораторная работа №22. «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».	1		
	90. Лабораторная работа №23. «Анализ смеси катионов второй аналитической группы».	1	Оформить отчет	
	91. Лабораторная работа №24. «Анализ смеси катионов второй аналитической группы».	1		
	92. Лабораторная работа №25. «Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы».	1	Оформить	

	93. Лабораторная работа №26. «Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы».	1	отчет	
	94. Лабораторная работа №27. «Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп».	1	Оформить отчет	
	95. Лабораторная работа №28. «Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп».	1		
	96. Лабораторная работа №29. «Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп».	1	Оформить отчет	
	97. Лабораторная работа №30. «Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп».	1		
	98. Лабораторная работа №31. «Анализ сухой соли».	1	Оформить отчет	
	99. Лабораторная работа №32. «Анализ сухой соли».	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	**1**	О.3. с.111-112, 121-131	
Тема 3.3 Количественный анализ. Методы количественного анализа	**Содержание учебного материала**	**20**		
	100. Понятие. Сущность методов количественного анализа.	1	О.3. с.165-170	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	101. Операции весового (гравиметрического) анализа.	1		
	102. Сущность и методы объемного анализа.	1	О.3. с.206-209	
	103. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы	1		
	104. Теория индикаторов.	1	Конспект	
	105. Сущность окислительно-восстановительных методов.	1	О.3. с.209	
	106. Значение окислительно-восстановительных методов в проведении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
	107. Перманганатометрия и её сущность.	1	О.3. с.210-212	
	108. Йодометрия и её сущность.	1	О.3. с.213-215	
	109. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	1	О.3. с.215-220	
	Практические занятия:	**10**		
	110. Практическое занятие №15. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	1		

	111. Практическое занятие №16. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	1	Оформить отчет	
	Лабораторные работы:			
	112. Лабораторная работа №33. «Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей».	1		
	113. Лабораторная работа №34. «Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей».	1		
	114. Лабораторная работа №35. «Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации».	1		
	115. Лабораторная работа №36. «Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации».	1		
	116. Лабораторная работа №37. «Определение содержания хлорида натрия в рассоле».	1		
	117. Лабораторная работа №38. «Определение содержания хлорида натрия в рассоле».	1		
Тема 3.4 Физико-химические методы анализа	**Содержание учебного материала**	**9**		
	118. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Электрохимические методы анализа.	1	О.3. с.230-244, 274-285, 324-328, 355-390,	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	119. Спектроскопические методы анализа. Рефрактометрический анализ. Хроматография. Рентгеновский фазовый анализ	1		
	Лабораторные работы:	**2**		
	120. Лабораторная работа №39. «Определение качественного и количественного содержания жира в молоке».	1	Оформить отчет	
	121. Лабораторная работа №40. «Определение качественного и количественного содержания жира в молоке».	1		
	Практические занятия:	**4**		
	122. Практическое занятие №17. Определение кислотности молока.	1	Оформить отчет	
	123. Практическое занятие №18. Обнаружение витамина С в яблочном соке.	1		
	124. Практическое занятие №19. Обнаружение витамина Д в рыбьем жире.	1	Оформить отчет	
	125. Практическое занятие №20. Обнаружение витамина А в подсолнечном масле.	1		

	Самостоятельная работа обучающихся Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	1	Конспект	
Тема 3.5 Анализ некоторых объектов окружающей среды	**Содержание учебного материала**	**5**		
	126. Нефть и нефтепродукты. Объекты окружающей среды.	1	О.2. с.135-139, О.3. с.433-440	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	127. Радиоактивность окружающей среды и ее контроль.	1		
	128-130. Контрольная работа №3 по теме «Аналитическая химия»	**1** **1** **1**		
	131-132. Консультация	**2**		
	133-138. Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**		
Всего:		**144**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория химии, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2022. – 400 с.
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2020. – 304 с.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень. – М.: Просвещение, 2022. – 128 с.
4. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень. – М.: Просвещение, 2022. – 127 с.
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2020. – 336 с.
6. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г., Химия. 11 класс. – М.: Просвещение, 2022. – 223 с.
7. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г., Химия. 10 класс. – М.: Просвещение, 2021. – 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2021. – 496 с.
2. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2021. – 288 с.
3. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2021. – 128 с.
4. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. Органическая химия в тестах, задачах и упражнениях. 10 класс: учеб. пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Дрофа, 2020. – 400 с.
5. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Введенская А.Г. .Общая химия в тестах, задачах, упражнениях. 11 класс: учеб. пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Дрофа, 2018. – 303 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: -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;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -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	приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	-текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен
Уметь: -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	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУРК «РКИГ» Стороженко Р.А., Рыманова Т.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК «СГ»
_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024г.
Методист

_____Донченко Я.А.

© Стороженко Р.А.,Рыманова Т.В. авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 106
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 107
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 107
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 107
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 112
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 112
2.2. Содержание дисциплины 113
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 117
3.1. Материально-техническое обеспечение 117
3.2. Учебно-методическое обеспечение 117
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 117

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире и о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам и правовым вопросам экологической безопасности.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных

		программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

		- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;

	- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 6.1-6.5	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	- принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду; - условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципов и методов рационального природопользования; - методов экологического регулирования; - принципов размещения производств различного типа; - основных групп отходов их источников и масштабов образования; - понятия и принципов мониторинга окружающей среды; - правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности; - принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсного потенциала Российской Федерации; - охраняемых природных территорий;	- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;

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	8
теоретических занятий,	22	
лабораторных и практических занятий	8	8
Курсовая работа (проект)	4	
Промежуточная аттестация в *форме, диф.зачета*	2	
Всего	**36**	**8**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы теоретической экологии				**20**	ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 1.1. Природноресурсный потенциал Российской Федерации	**Содержание учебного материала**			**2**	
	1.	Предмет, задачи и проблемы экологии как науки.	1	О.1 с.3-12	
	2.	Современное состояние окружающей среды в России. Основные экологические проблемы Крыма. Карта загрязнений регионов	1	О.1 с.12-26	
Тема 1.2. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	**Содержание учебного материала**			**4**	
	3.	Факторы среды, их общая характеристика. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Законы жизни американского эколога Б. Коммонера	1	О.2 с.6-15	
	4.	Классификация биоритмов. О хронобиологии и хрономедицине. О ритмах работоспособности	1	О.2 с.15-24	
	5.	Пр. з. № 1. Использование в профессиональной деятельности представления взаимосвязи организма повара к условиям среды на производственной кухне	1	М.У. к пр.раб.№1	
	6.	Пр. з. № 1. Использование в профессиональной деятельности представления взаимосвязи организма повара к условиям среды на производственной кухне	1	М.У. к пр.раб.№1	
	Содержание учебного материала			**2**	

Тема 1.3. Особенности взаимодействия общества и природы	7.	Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу	1	О.2 с.33	
	8.	Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах экологического кризиса. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии	1	О.2 с.32-35	
Тема 1.4. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	**Содержание учебного материала**			**4**	
	9.	Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и почвы. Классификация загрязнений экологических систем. Энергетические загрязнения биосферы, способы снижения последствий загрязнений	1	О.1 с.160-163 с.144 - 151	
	10.	Действие некоторых загрязняющих веществ на человека и окружающую среду. ПДК и ПДВ вредных веществ	1	О.1 с.167-173	
	11.	Пр. з. № 2. Определение концентрации углекислого газа в аудитории. Влияние углекислого газа на организм человека	1	М.У. к пр.раб.№2	
	12.	Пр. з. № 2. Определение концентрации углекислого газа в аудитории. Влияние углекислого газа на организм человека	1	М.У. к пр.раб.№2	
Тема 1.5. Природные ресурсыи их рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**			**8**	
	13.	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Принципы рационального природопользования	1	О.2 с.35-37	
	14.	Принципы размещения производств различного типа. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Пищевые ресурсы человечества	1	О.4, О.13	
	15.	Пр. з. № 3. Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемы питания	1	М.У. к пр.раб.№3	
	16.	Пр. з. № 3. Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемы питания	1	М.У. к пр.раб.№3	
Тема 1.6. Понятие и принципы	17.	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов	1	О.2 с.53-69	

мониторинга окружающей среды	18.	Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды	1	О.2 с.108-112	
	19.	Пр. з. № 4. Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка	1	М.У. к пр.раб.№3	
	20.	Пр. з. № 4. Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка	1	М.У. к пр.раб.№3	
Раздел 2. Охрана природы и методы экологического регулирования				**8**	ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 2.1. Защита атмосферы	**Содержание учебного материала**			**2**	
	21.	Строение и газовый состав атмосферы, баланс газов в атмосфере. Последствия загрязнений и нарушения газового баланса атмосферы	1	О.1 с.48-66	
	22.	Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха. Санитарно-защитные зоны	1	О.1 с.67-72	
Тема 2.2. Охрана водных ресурсов	**Содержание учебного материала**			**2**	
	23.	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения	1	О.1 с.73-84	
	24.	Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения	1	О.1 с.85-95	
Тема 2.3. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов	**Содержание учебного материала**			**2**	
	25.	Почва, ее состав и строение. Значение почвы для биосферы. Результаты антропогенного воздействия на почву и меры по ее охране	1	О.2 с.75-76	
	26.	Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Контроль в сфере обращения с отходами	1	О.2 с.76-107	
	Содержание учебного материала			**2**	

Тема 2.4. Рациональное использование и охрана флоры и фауны	27.	Флористический и фаунистический состав региона. Текущее состояние экосистемы региона	1	О.2 с.61-74	
	28.	Перспектива использования животных и растительных ресурсов человеком. Необходимые мероприятия по охране рекреационных территорий	1	О.1 с.190-198	
Раздел 3. Правовые и социальные аспекты экологии				**8**	
Тема 3.1. Государственные мероприятия по охране окружающей среды	**Содержание учебного материала**			**8**	
	29.	Государственные органы охраны окружающей среды. Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Паспортизация промышленных предприятий	1	О.1 с.204-208	
	30.	Экологические права и обязанности граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения	1	О.2 с.130-132	
	Самостоятельная работа: выполнение докладов по предложенным темам **Примерная тематика аудиторной самостоятельной работы** 1. Ресурсы Мирового океана и их использование 2. Экологические проблемы леса. Пути их решения 3. Генетически модифицированные продукты 4. Экология и здоровье человека		4		ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Промежуточная аттестация	31.	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	32.	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	Всего:			**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Экология / Котелевская Я.В., Куко И.В.,Скворцов П.М., Титов Е.В. – 7-е изд.,стер. – Москва: Издательский центр «Акащемия», 2019 – 208 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и	- активность на занятиях в группах; - верное выполнение задания и формули-рование ответа;

деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	- дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУРК «РКИГ» Стороженко Р.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Стороженко Р.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 121
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 122
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 122
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 122
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 128
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 128
2.2. Содержание дисциплины 129
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 134
3.1. Материально-техническое обеспечение 134
3.2. Учебно-методическое обеспечение 134
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 134

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: Ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,

	- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	- 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;

	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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства;

	- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;	- основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;

	- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	- основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	18
теоретических занятий,	42	
лабораторных и практических занятий	18	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета)*	2	
Всего	**64**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Введение	**Содержание учебного материала**		**1**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука,Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	О.1 с.6-18	
Раздел 1 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ			33/10		
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**		**3**		
	2	Морфология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы:форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	О.1 с.6-18	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа над учебным материалом, ответы наконтрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных задач		2		
	Содержание учебного материала		**8/4**		
Тема 1.2. Физиология микробов	**3**	Физиология микроорганизмов.	1	О.1 с.19-35	
	4	Химический состав клеток и микроорганизмов.Ферменты микроорганизмов.	1	О.1 с.19-35	
	5	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	1	О.1 с.19-35	
	6	Распространение микробов в природе	1	О.1 с.19-35	
	Практические занятия		**4**		
	7	Практическое занятия №1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	1	Офомить отчет	
	8	Практическое занятия №1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	1	Офомить отчет	

	9	Практическое занятия №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	М.У. к ПЗ №2	
	10	Практическое занятия №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	М.У. к ПЗ №2	
Тема 1.3 Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика	**Содержание учебного материала**		**8/4**		
	11	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Общее понятие об инфекциях. Пищевые инфекции и иммунитет.	1	О.1 с.159-166	
	12	Классификация пищевых инфекций. Острые кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	1	О.1 с.159-166	
	13	Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения.	1	О.1 с.167-182	
	14	Пищевые отравления немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	О.1 с.167-182	
	15	Гельминтозы и их профилактика.	1	О.1 с.183-187	
	16	Гельминтозы и их профилактика.	1	О.1 с.183-187	
	Практические занятия		**4**		
	17	Практическое занятия №3 Пищевые отравления	1	М.У. к ПЗ №3	
	18	Практическое занятия №3 Пищевые отравления	1	М.У. к ПЗ №3	
	19	Практическое занятия №4 Пищевые заболевания	1	М.У. к ПЗ №4	
	20	Практическое занятия №4 Пищевые заболевания	1	М.У. к ПЗ №4	
Тема 1.4. Санитарные требования устройству, оборудованию и содержанию ПОП	**Содержание учебного материала**		**6/2**		
	21	Гигиенические требования к устройству ПОП. Гигиенические требования к содержанию ПОП.	1	О.1 с.183-187	
	22	Классификация моющих средств, правила их применения. Условия и сроки иххранения.	1	О.1 с.183-187	
	23	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования с оборудованию и инвентарю.	1	О.1 с.183-187	
	24	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	О.1 с.183-187	

		Санитарные требования с оборудованию и инвентарю.			
	Практическое занятие		**2**		
	25	Практическое занятия №5 Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	1	*М.У. к ПЗ №5*	
	26	Практическое занятия №5 Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	1	*М.У. к ПЗ №5*	
Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**6**		
	27	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	О.1 с.171-175	
	28	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	О.1 с.171-175	
	29	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	О.1 с.171-175	
	30	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	О.1 с.171-175	
	31	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	1	О.1 с.171-175	
	32	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемкунекоторых видов сырья и продукции	1	О.1 с.171-175	
Тема 1.6. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**2**		
	33	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов иполуфабрикатов	1	О.1 с.171-175	
	34	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок	1	О.1 с.171-175	
Тема 1.7. Гигиена труда и личная гигиена персонала	**Содержание учебного материала**		**2**		
	35	Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы.	1	О.1 с.152-158	
	36	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	1	О.1 с.152-158	
Раздел 2 Основы физиологии питания			**24/8**		ОК 01-07,
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**		**10/4**		

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	37	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральныевещества, вода.	1	О.1 с.78-101	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	38	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральныевещества, вода.	1	О.1 с.78-101	
	39	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	40	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	41	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
	42	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение,энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Практические занятия**		**4**		
	43	Практическое занятие №6 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№6	
	44	Практическое занятие №6 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№6	
	45	Практическое занятие №7 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№7	
	46	Практическое занятие №7 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№7	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		**6/2**		
	47	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	1	О.1 с.115-118	
	48	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организмечеловека	1	О.1 с.115-118	
	49	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический балансфганизма	1	О.1 с.118-124	
	50	Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	О.1 с.118-124	
	Практическое занятие		**2**		
	51	Практическое занятие №8 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№8	

	52	Практическое занятие №8 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№8	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		**8/2**		
	53	Рациональное питание: понятие, основные принципы.	1	О.1 с.123-128	
	54	Режим питания и его значение.	1	О.1 с.123-128	
	55	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	О.1 с.123-128	
	56	Возрастные особенности питания детей и подростков	1	О.1 с.136-143	
	57	Питание при умственном труде,в пожилом возрасте и старости	1	О.1 с.136-143	
	58	. Питание при умственном труде,в пожилом возрасте и старости	1	О.1 с.136-143	
	Практическое занятие		2		
	59	Практическое занятие №9 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Характеристика основныхдиет	1	МУ к ПЗ.№9	
	60	Практическое занятие №9 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Характеристика основныхдиет	1	МУ к ПЗ.№9	
	61	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1		
	62	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1		
Всего:			**64**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.

2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.

3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - основные понятия и термины микробиологии; - 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок. не менее 7()% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Правильность, полнота выполнения заданий,	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса: -тестирования: -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. **Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений,

- 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; - 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; - 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;	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, Регламентов, рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций. Регламентов, рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий

- 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 потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Апрышкина Л.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Апрышкина Л.Б. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 139
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 140
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 140
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 140
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 145
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 145
2.2. Содержание дисциплины 147
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 161
3.1. Материально-техническое обеспечение 161
3.2. Учебно-методическое обеспечение 161
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 162

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области **контроля** качества продуктов при **хранении**. Изучение 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

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в вариативную часть 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- 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;	- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;	- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;

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	88	22
теоретических занятий,	66	
лабораторных и практических занятий	22	22
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**96**	**22**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Введение	**Содержание учебного материала**		**2**		ОК 1-7, 9, 10
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	О. 4 стр.4-14, 17-88	
	2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	О. 4 стр. 17-88	
Тема 1. 1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5 .
	3	Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	О. 4 стр. 10-17	
	4	Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	О. 4 стр. 10-17	
	5	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О. 4 стр. 23-29	
	6	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О. 4 стр. 23-29	
Тема 1. 2 Товароведная характеристика	***Содержание учебного материала***		**7/1**		ОК 01-07,
	7	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов,	1	О. 4 стр. 23-47	

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.			ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	О. 4 стр. 23-47	
	9	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов.	1		
	10	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов.	1		
	11	Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	О. 4 стр. 23-47	
	12	Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	О. 4 стр. 23-47	
	Практические занятия		**1**		
	13	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	***Содержание учебного материала***		**5/1**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	14	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1	О. 4 стр. 48-56	
	15	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1	О. 4 стр. 48-56	
	16	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	О. 4 стр. 48-56	

	17	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	О. 4 стр. 48-56	
	Практические занятия		***1***		
	18	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	М.У. к вып Практ.раб.	
Тема 4. **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***		**6/2**		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	19	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Морепродуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	20	Рыбные консервы и пресервы	1	О. 4 стр. 57-77	
	21	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	22	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	Практические занятия		**2**		
	23	Органолептическая оценка качества рыбные консервы и пресервы	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	24	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
Тема 5	***Содержание учебного материала***		**5/1**		ОК 1-7, 9, 10

Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	25	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	О. 4 стр. 57-77	
	26	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	О. 4 стр. 57-77	
	27	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	28	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	Практические занятия		**1**		
	29	1.Составить сравнительную таблицу различных видов мяса ;И ниже таблицу классификации мяса по упитанности	1	М.У. к вып Практ.раб.	
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров Сыры	***Содержание учебного материала***		**6/2**		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	31	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	32	Условия и сроки хранения молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	33	Условия и сроки хранения молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	Практические занятия		**2**		

	34	1. Органолептическая оценка качества молока	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	35	2.Органолептическая оценка качества молока	1	М.У. к вып Практ.раб	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов пищевых жиров	***Содержание учебного материала***		**8/2**		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	36	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	О. 4 стр.88-98	
	37	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	О. 4 стр.88-98	
	38	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	О. 4 стр. 88-98	
	39	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	О. 4 стр. 88-98	
	40	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	О. 4 стр. 101-118	
	41	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	О. 4 стр. 101-118	
	Практические занятия		**2**		
	42	Органолептическая оценка качества яиц т яичных продуктов.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	43	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1		
Тема 8.	***Содержание учебного материала***		**6/1**		

Товароведная характеристика кондитерских. и вкусовых товаров	44	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	О. 4 стр.101-118	
	45	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	О. 4 стр.101-118	
	46	Условия и сроки хранения	1	О. 4 стр. 101-118	
	47	Условия и сроки хранения	1	О. 4 стр. 101-118	
	Практические занятия		**1**		
	48	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		**1**		
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			**45/12**		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**		**15/2**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8.
	49	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	О. 4 стр. 135-155	

	50	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	О. 4 стр. 135-155	ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	51	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	О. 4 стр. 135-155	
	52	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	О. 4 стр. 135-155	
	53	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	О. 4 стр. 135-155	
	54	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при	1	О. 4 стр. 156-168	

		перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).			
	55	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	О. 4 стр. 156-168	
	56	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	О. 4 стр. 156-168	
	57	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	О. 4 стр. 159-178	
	58	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	О. 4 стр. 159-178	
	59	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	О. 4 стр. 159-178	
	60	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	О. 4 стр. 159-178	
	Практические занятия		**2**		
	61	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10

		производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			
	62	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	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); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		**1**		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**		**7/2**		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	63	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	О. 4 стр179-188	
	64	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	О. 4 стр. 179-188	
	65	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	О. 4 стр. 179-188	

	66	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	1		
	Практические занятия		**2**		
	67	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	68	Определение наличия запасов на складе.	1	О. 4 стр. 189-201	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		**1**		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**10/3**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	69	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	О. 4 стр. 189-201	
	70	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	О. 4 стр. 189-201	
	71	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	

	72	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	73	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	74	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	Практические занятия		**3**		
	75	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	76	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	77	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.		**1**		
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**		**7/2**		

Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	78	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	О. 4 стр. 216-230	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	79	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	О. 4 стр. 216-230	
	80	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1	О. 4 стр. 216-230	
	81	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1	О. 4 стр. 216-230	
	Практические занятия		**2**		
	82	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	83	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	М.У. к вып Практ.раб	
	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 по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		1		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов	**Содержание учебного материала**		**8/3**		
	84	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	О. 4 стр. 231-240	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

на предприятиях питания		Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	85	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	О. 4 стр. 241-255	
	Практические занятия		**3**		
	86	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	87	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	88	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	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 по		**1**		

	правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
89-90. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты организации хранения и контроля запасов и сырья, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 359 с. – ISBN 978-985-503-909-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/93399 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-1265-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/106865 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил. – Текст : непосредственный.

4. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 200 с. – ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/80293 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

5. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования.– Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – III, 8 с. – Текст : непосредственный.

6. ГОСТ 31985–2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.– Введ. 2015 01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. –I II, 10 с. – Текст : непосредственный.

7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2016 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2016 № 39023. – Текст : непосредственный.

8. 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

9. 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

10. http://www.foodprom.ru/journalswww – издательство – пищевая промышленность

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078–01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11от «19».06.2024 г.
Председатель ЦМК «ОП»
_____ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6от «19».06.2024 г.
Методист
_____ Донченко Я.А.

© Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 165
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 166
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 166
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 166
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 172
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 172
2.2. Содержание дисциплины 173
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 181
3.1. Материально-техническое обеспечение 181
3.2. Учебно-методическое обеспечение 181
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 181

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов	- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования;	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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;

	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	- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	94	40
теоретических занятий,	54	
лабораторных и практических занятий	40	40
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	2+6	
Всего	**106**	**40**

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.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
Введение	*Содержание учебного материала*		**2/0**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	1 2	Классификация и виды технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые технологическому оборудованию. Правила выбора технологического оборудования	1 1	О-2 стр 8-9	
Раздел 1. Механическое оборудование			**46/18**		
Тема 1.1. Понятие машины	*Содержание учебного материала*			О-1 стр 136-140 О-2 стр 10-22	
	3 4	Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части и детали машин. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1 1		
	5 6		1 1		
Тема 1.2. Универсальные приводы, универсальные кухонные машины	*Содержание учебного материала*			О-1 стр 141-142 О-2 стр 23-48	
	7 8	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. Способы организации рабочих мест в различных местах	1 1		
	Практические занятия			МУ к ПЗ №1 О-1 стр 141-142	
	9 10	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	1 1		

				О-2 стр 23-48	
Тема 1.3. Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	*Содержание учебного материала*				
	11 12	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация, виды, характеристика. Назначение, особенности устройства и принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	1 1	О-1 стр 143-148 О-2 стр 49-64	
	13 14		1 1		
	Практические занятия				
	15	Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	1	МУ к ПЗ №2 О-1 стр 143-148 О-2 стр 49-64	
	16		1		
	Самостоятельная работа				
	Изучить материал и составить конспект (соковыжиматели для твердых продуктов и цитрусовых)		1	МУ к СР №1	
Тема 1.4. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	*Содержание учебного материала*				
	17 18	Оборудование для обработки мяса, рыбы и птицы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, рыбоочиститель. Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1 1	О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78	
	19 20		1 1		
	Практические занятия				
	21 22	Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	1 1	МУ к ПЗ №3 О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78	
	23 24		1 1		
	Самостоятельная работа				

	Изучить материал и составить конспект (котлетоформовочная машина).			МУ к СР №2	
Тема 1.5. Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	*Содержание учебного материала*				
	25 26	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеиватели, тестомесы, миксеры (взбивальные машины). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1 1	О-1 стр 156-163 О-2 стр 79-107	
	27 28		1 1		
	Практические занятия				
	29 30	Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	1 1	МУ к ПЗ №4 О-1 стр 156-163 О-2 стр 79-107	
	31 32		1 1		
	Самостоятельная работа				
	Изучить материал и составить конспект (механизм дробления орехов и растирания мака МД)		1	МУ к СР №3	
Тема 1.6. Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	*Содержание учебного материала*				
	33 34	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1 1	О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114	
	Практические занятия			МУ к ПЗ №5 О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114	
	35 36	Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1 1		
Тема 1.7. Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и	*Содержание учебного материала*				
	37 38	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1 1	Повторить конспект	

упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Практические занятия				
	39 40	Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1 1	МУ к ПЗ №6 Конспект	
	41 42	Подбор механического оборудования	1 1	МУ к ПЗ №7 Конспект	
Тема 1.8. Весоизмерительное оборудование	*Содержание учебного материала*				
	43	Назначение, классификация и индексация весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. Устройство и правила эксплуатации весов. Поверка весоизмерительных приборов. Государственный метрологический контроль за весоизмерительным оборудованием	1	ИР	
	44		1		
Тема 1.9. Посудомоечное оборудование	*Содержание учебного материала*				
	45	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин тунельного и купольного типа	1	ИР	
	46		1		
Тема 1.10. Подъемно-транспортное оборудование	*Содержание учебного материала*				
	47	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации средств малой механизации	1	ИР	
	48		1		
Раздел 2. Тепловое оборудование			**31/12**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	*Содержание учебного материала*				
	49	Классификация теплового оборудования по назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Способы организации рабочих мест. Общие правила безопасной эксплуатации. Правила	1	О-1 стр 167-177	
	50		1		

		электро- и пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания			ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 2.2. Варочное технологическое оборудование.	*Содержание учебного материала*				
	51 52	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, макароноварки (пастакукеры). Классификация и виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации	1 1	О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
	Практические занятия				
	53 54	Варочное технологическое оборудование	1 1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
Тема 2.3. Жарочно-пекарное технологическое оборудование	*Содержание учебного материала*				
	55 56 57 58	Жарочно-пекарное оборудование: сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, конвекционные печи. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация, виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации	1 1 1 1	О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	59 60	Жарочно-пекарное оборудование: грили, блинницы, вафельницы.	1 1		
	Практические занятия				
	61 62	Жарочно-пекарное технологическое оборудование	1 1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	63 64		1 1		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Изучить материал и перечислить отличительные особенности конвектоматов и пекарных шкафов		1	МУ к СР №4	
Тема 2.4.	*Содержание учебного материала*				
	65		1	О-1 стр 189-195	

Многофункциональное технологическое оборудование	66	Многофункциональное оборудование. Назначение, виды, преимущества, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов	1		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное технологическое оборудование		*Содержание учебного материала*			
	67	Универсальное и водогрейное оборудование: плиты кухонные, кипятильники, водонагреватели. Классификация и виды кухонных плит и водогрейного оборудования. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-222	
	68		1		
		Практические занятия			
	69 70	Многофункциональное технологическое оборудование	1 1	МУ к ПЗ №9, 10 О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-222	
	71	Универсальное технологическое оборудование	1		
	72		1		
	73 74	Водогрейное оборудование	1 1		
Тема 2.6. Оборудование бариста		*Содержание учебного материала*			
	75 76	Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации.	1 1	О-2 стр 295	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	77	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация, назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты		*Содержание учебного материала*			
	78	Назначение, отличительные особенности, особенности устройства, принцип работы СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	1	О-2 стр 190	
Тема 2.9. Термомикс		*Содержание учебного материала*			
	79	Назначение, особенности устройства, принцип работы термомикса. Правила безопасной эксплуатации	1		
Раздел 3 Холодильное оборудование			**7/4**		ОК 01-07,
Тема 3.1.		*Содержание учебного материала*	1		

Общие сведения о холодильном оборудовании	80	Физические основы получения холода. Способы охлаждения. Холодильные машины. Правила выбора холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		О-1 стр 202-204 О-2 стр 234-236	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 3.2. Холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины	*Содержание учебного материала*				
	81	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Назначение, особенности устройства и место установки: холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиене	1	О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	Практические занятия			МУ к ПЗ №11 О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	82	Торгово-холодильное оборудование	1		
	83		1		
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы	*Содержание учебного материала*				
	84	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	Практические занятия			МУ к ПЗ №12 О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	85	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.	1		
	86	Льдогенераторы	1		
Раздел 4 Организация процессов кулинарного и кондитерского производства			**8/6**		ОК 01-07,
Тема 4.1.	*Содержание учебного материала*		1		

Классификация организаций питания	87	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		О-1 стр 7-28	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой кулинарной продукции в организациях питания		*Содержание учебного материала*			
	88	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1	О-1 стр 41-45 58-118	
		Способы организации рабочих мест			
		Практические занятия		МУ к ПЗ №13 О-1 стр 41-45 58-118	
	89	Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1		
	90		1		
	91	Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	МУ к ПЗ №14 О-1 стр 41-45 58-118	
	92		1		
	93	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	МУ к ПЗ №15 О-1 стр 41-45 58-118	
	94		1		
Промежуточная аттестация: консультация и экзамен			2+6		
Всего:			**106**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.
3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: − классификации, основных технических характеристик, 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов

видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		
Умение: − 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики: Николаенко А.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины. «Организация обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

©) Николаенко А.В.– авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 185
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 186
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 186
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 186
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 192
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 192
2.2. Содержание дисциплины 193
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 198
3.1. Материально-техническое обеспечение 198
3.2. Учебно-методическое обеспечение 198
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 198

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по **обслуживанию** посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- 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; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами; - соблюдения личной гигиены; - 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;	- видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;	- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;

	- 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;	- правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания 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	58	34
теоретических занятий,	24	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**64**	**34**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	**4**
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	1	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Тип и класс предприятий общественного питания.	О.Л.2 Стр.183-185	1	
	2	Классификация предприятий общественного питания. Формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания в ПОП.		1	
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	3	Торговые помещения ОООП, их характеристика и оборудование.	О.Л.2 Стр.192-203	1	
	4	Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.		1	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**			**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	5	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	О.Л.2 Стр.210-221	1	
	6	Назначение фарфоровой и фаянсовой, стеклянной и керамической посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика металлической посуды. Виды и характеристика столовых приборов.		1	
	7 8	**Практическое занятие № 1**	Оформить отчет	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

		Подбор и расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**			**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	9	Средства информации в ООП. Виды меню. Принципы составления меню. Карта вин.	О.Л.2 Стр.238-244	1	
	10	Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		1	
	1112	**Практическое занятие № 2.** Составление меню, для различных типов предприятий питания.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 5 Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	13	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.	О.Л.2 Стр.245-249	1	
	14	Правила накрытия столов скатертями. Виды и формы складывания салфеток.		1	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**			**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	15	Этапы обслуживания потребителей в зале ресторана. Встреча гостей. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Правила работы с подносом.	О.Л.2 Стр.263-267 конспект	1	
	16	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.	О.Л.2 Стр.267-270, конспект	1	

	17 18	**Лабораторное занятие № 1** Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	19 20	**Лабораторное занятие № 2** Отработка правил накрытия столов скатертями и приемов складывания салфеток.		2	
	21 22	**Лабораторное занятие № 3.** Отработка приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			**2**	
		Самостоятельная работа № 1. Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов (ГОСТ 31984-2012). Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Аперитивы. Виды, характеристика и способы подачи аперитивов.		2	
Тема 7 **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**	**Содержание учебного материала**			**18**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	23	Основные способы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность подачи блюд в ресторане.	О.Л.1 Стр.134-142, 271-283	1	
	24	Правила подачи холодных и горячих закусок. Правила подачи супов, бульонов, горячих вторых блюд.	О.Л.1 Стр.142-147	1	
	25	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		1	
	26	Расчет с потребителями. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.		1	
	27 28	**Лабораторное занятие № 4.** Встреча гостей. Прием заказа и передача на производство с использованием КК системы.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	29 30 31 32 33 34	**Лабораторное занятие № 5.** Подача блюд основными способами: русским, английским, французским, американским.		6	
	35 36	**Лабораторное занятие № 6** Техника подачи вина. Отработка приемов расчета с гостями. Отработка приемов уборки стола и замены использованной посуды и приборов.		2	

		Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.			
	37 38 39 40 41 42	**Лабораторное занятие № 7** Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.		6	
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**			**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	43 44	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы	О.Л.1 Стр.171-191	1 1	
	45 46	Прием заказа. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		1 1	
	47	Банкет-фуршет. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	О.Л.1 Стр.201-220	1	
	48	Прием коктейль. Банкет-чай.		1	
	49 50	**Лабораторное занятие № 8.** Отработка приемов банкетной сервировки стола. Отработка элементов обслуживания на банкетах.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 9 Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**			**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	51	Виды туров и организация питания туристов. Особенности питания туристов разных стран. Обслуживание в номерах гостиниц.	О.Л.1 Стр.241-269	1	
	52	Обслуживание по типу Шведского стола. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	О.Л.1 Стр.227-233, 284-291	1	
	53 54 55	**Лабораторное занятие № 9** Отработка приемов обслуживания по типу Шведский стол.		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

	56 57 58				ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
		Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
		Самостоятельная работа № 2 Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Особенности обслуживания банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Виды и особенности кейтеринговых услуг.		2	
	59 **60**	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		**2**	
Всего:				**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

- 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		
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 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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 потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУРК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© *Елина В.Н.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 203
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 204
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 204
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 204
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 210
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 210
2.2. Содержание дисциплины 211
2.3. Курсовой проект (работа) 216
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 218
3.1. Материально-техническое обеспечение 218
3.2. Учебно-методическое обеспечение 218
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 219

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга»: сформировать у студентов основы управленческого и маркетингового мышления, необходимые профессиональной деятельности, экономического прогресса.

Дисциплина «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - 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;	- понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории; - принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли; - видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения; - факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); - количественного и качественного состава персонала организации; - основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета; - понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия,	- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа; - налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана; - сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений); - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности; - стилей управления; - способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе; - сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга; - понятия сегментации рынка; - методов проведения маркетинговых исследований; - понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	36
теоретических занятий,	36	
лабораторных и практических занятий	36	36
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачет*	2	
Всего	**96**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1				3	5
РАЗДЕЛ 1 Основы экономической деятельности			**12**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
Тема 1.1: Экономическая система государства	1	**Содержание учебного материала** Понятие экономической системы	1	О.1 стр. 6-19 Д.1 стр. 3-6	
	2	Характеристика типов экономических систем	1	О.7 стр. 13-25 Д.4 стр. 11-21	
Тема 1.2: Спрос и его содержание	3	**Содержание учебного материала** Понятие спроса. Закон спроса	1	О.1 стр. 21-32	
	4	Факторы спроса. Эластичность спроса	1	Д.7 стр. 31-42	
Тема 1.3: Предложение и его содержание	5	**Содержание учебного материала** Понятие предложения	1	О.1 стр. 42--52 Д.7 стр. 43-49	
	6	Равновесная цена	1	О.1 стр. 53-62 Д.7 стр. 51-63	
	7	**Практическое занятие №1** «Теория спроса и предложения»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	8	**Практическое занятие №1** «Теория спроса и предложения»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 1.4: Налоговая система	9	**Содержание учебного материала** Понятие и виды налогов	1	О.2 стр. 22-31	
	10	Налоговая система и налоговая политика	1	Д.4 стр. 31-42	
	11	**Практическое занятие №2** «Налоговая система РФ»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	12	**Практическое занятие №2** «Налоговая система РФ»	1	М/У к вып.пр.раб	

РАЗДЕЛ 2 Основы предпринимательской деятельности			**20**		
Тема 2.1 Предпринимательство как процесс. предпринимательская среда	13	**Содержание учебного материала** Предпринимательство как процесс	1	О.4 стр. 18-23	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
	1. 14	Предпринимательская среда	1	Д.6 стр. 12-22	
	15	**Практическое занятие №3** Анализ видов предпринимательской деятельности	1	М/У к вып.пр.раб.	
	16	**Практическое занятие №3** Анализ видов предпринимательской деятельности	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 2.2 Предпринимательская идея - основа бизнеса	17	**Содержание учебного материала** Предпринимательская идея	1	О.3 стр. 14-26	
	18	Источники бизнес – идей	1	О.3 стр. 26-31	
	19	**Практическое занятие №4** Выбор «бизнес-идеи»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	20	**Практическое занятие №4** Выбор «бизнес-идеи»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	21	**Практическое занятие №5** Составление перечня документов для государственной регистрации	1	М/У к вып.пр.раб	
	22	**Практическое занятие №5** Составление перечня документов для государственной регистрации	1	М/У к вып.пр.раб.	
Тема 2.3 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	23	**Содержание учебного материала** 1. Правовой статус предпринимателя Права и обязанности предпринимателей	1	О.3 стр. 31-42	
	24	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности Этапы образования юридического лица	1	Д.4 стр. 19-32	
	25	**Практическое занятие №6 «**Анализ организационно – правовой формы предпринимательской деятельности**»**	1	М/У к вып.пр.раб.	
	26	**Практическое занятие №6 «**Анализ организационно – правовой формы предпринимательской деятельности**»**	1	М/У к вып.пр.раб	

Тема 2.4 Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности	27	**Содержание учебного материала** Понятие и классификация имущества предпринимателя Способы формирования имущественной основы предпринимательской деятельности	1	О.7 стр. 36-41 Д.4 стр. 45-61	
	28	Виды и формы кредитования малого предпринимательства Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта	1	О.3 стр. 51-62 Д.7 стр. 122-137	
	29	**Практическое занятие №7** «Расчет финансовых показателей»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	30	**Практическое занятие №7** «Расчет финансовых показателей»	1	М/У к вып.пр.раб	
Промежуточная аттестация	31	**Контрольная работа № 1**	1		
	32	**Контрольная работа № 1**	1		
РАЗДЕЛ 3 Основы менеджмента			**28**		
Тема 3.1 Основы менеджмента: эволюция и современность	33	**Содержание учебного материала** Понятие менеджмента, его содержание	1	О.2 стр. 11-22 Д.1 стр. 4-7	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
	34	Основные теоретические подходы в менеджменте Модель современного менеджера	1	О.2 стр. 19-32 Д.1 стр. 21-33	
	35	**Практическое занятие №8** Легко ли быть менеджером?	1	М/У к вып.пр.раб.	
	36	**Практическое занятие №8** Легко ли быть менеджером?	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 3.2: Основные школы управления	37	**Содержание учебного материала** Этапы развития менеджмента Школа научного управления	1	О.6 стр. 37-45 Д.2 стр. 36-42	
	38	Административная (классическая) школа Школа человеческих отношений и школа поведенческих наук Современные школы	1	О.6 стр. 45-51 Д.2 стр. 43-53	

	39	**Практическое занятие №9** «Качества менеджера»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	40	**Практическое занятие №9** «Качества менеджера»	1	М/У к вып.пр.раб	
	41	**Практическое занятие №10** «Принципы менеджмента»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	42	**Практическое занятие №10** «Принципы менеджмента»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 3.3: Основные функции менеджмента	43	**Содержание учебного материала** **Планирование как функция менеджмента** **Организационная функция**	1	О.2 стр. 51-56 Д.1 стр. 34-41	
	44	**Мотивационная функция** **Функция контроля**	1	О.2 стр. 57-62 Д.1 стр. 42-49	
	45	**Практическое занятие №11** «Мотивация работников»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	46	**Практическое занятие №11** «Мотивация работников»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 3.4: Внутренняя и внешняя среда организации	47	**Содержание учебного материала** Внутренняя среда организации	1	О.6 стр. 56-72 Д.2 стр. 41-46	
	48	Внешняя среда организации	1	О.6 стр. 73-81 Д.2 стр. 47-53	
	49	**Практическое занятие №12** «Анализ среды предприятия»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	50	**Практическое занятие №12** «Анализ среды предприятия»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 3.5: Коммуникации в менеджменте	51	**Содержание учебного материала** Коммуникации, коммуникационный процесс Каналы и способы коммуникаций	1	О.6 стр. 76-83 Д.2 стр. 54-61	
	52	Барьеры коммуникаций Обеспечение эффективных коммуникаций	1	О.6 стр. 87-91 Д.5 стр. 21-33	
	53	**Практическое занятие №13** «Способы коммуникации»	1	М/У к вып.пр.раб.	

	54	**Практическое занятие №13** «Способы коммуникации»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 3.6 Управление конфликтами и стрессами	55	**Содержание учебного материала** Понятие конфликтов, их разновидности Причины конфликтов	1	О.6 стр. 33-36 Д.1 стр. 46-51	
	56	Способы разрешения конфликтов Стрессы и пути их устранения	1	О.6 стр. 36-45 Д.1 стр. 52-65	
	57	**Практическое занятие №14** «Бесконфликтные отношения»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	58	**Практическое занятие №14** «Бесконфликтные отношения»	1	М/У к вып.пр.раб	
	59	**Практическое занятие №15** «Стрессы в организации»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	60	**Практическое занятие №15** «Стрессы в организации»	1	М/У к вып.пр.раб	
РАЗДЕЛ 4 Основы маркетинга			**12**		
Тема 4.1: Организация и содержание маркетинговой деятельности	61	**Содержание учебного материала** Сущность и содержание маркетинга Задачи маркетинга и пути их решения	1	О.5 стр. 18-24 Д.3 стр. 11-13	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
	62	Функции маркетинга	1	О.5 стр. 25-36 Д.3 стр. 14-22	
	63	**Практическое занятие №16** «Маркетинг услуг»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	64	**Практическое занятие №16** «Маркетинг услуг»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 4.2: Маркетинговая информация: получение и использование	65	**Содержание учебного материала** Концепция системы маркетинговой информации. Свойства маркетинговой информации	1	О.5 стр. 38-44 Д.3 стр. 36-38	
	66	Последовательность проведения маркетингового исследования	1	О.5 стр. 44-51 Д.3 стр. 39-40	

	67	**Практическое занятие №17** «Системы маркетинговых исследований и информации»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	68	**Практическое занятие №17** «Системы маркетинговых исследований и информации»	1	М/У к вып.пр.раб	
Тема 4.3: Сегментирование рынка. Критерии сегментирования	69	**Содержание учебного материала** Основные критерии и признаки сегментирования рынка Сегментирование рынка по потребителям	1	О.5 стр. 63-72 Д.3 стр. 59-64	
	70	Поведение потребителей и его моделирование	1	О.5 стр. 72-89 Д.3 стр. 69-78	
	71	**Практическое занятие №18** «Рынок и его элементы»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	72	**Практическое занятие №18** «Рынок и его элементы»	1	М/У к вып.пр.раб	
	Самостоятельная работа выполнение реферата, подготовка презентации, проработка доп. литературы		2		
73-74 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**		
Курсовой проект (работа)			**20**		
Всего:			**96**		

2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Бизнес-план в системе планирования деятельности организаций.
2. Деловая культура и технологии делового общения предпринимателя.
3. Особенности налогообложения субъектов малого предпринимательства.
4. Сегментирование рынка и позиционирование товара
5. Организация маркетинга и организационные структуры
6. Ассортиментная политика компании
7. Организации коммуникативных процессов в системе маркетинга
8. Способы обеспечения эффективности маркетинговых коммуникаций
9. Товарная политика в системе маркетинговых решений
10. Товарная марка и формирование бренда

11. Стратегическое поведение компании на рынке
12. Организация и управление запасами на предприятии
13. Организация системы сбытовой деятельности предприятия
14. Организация и управление снабженческо-сбытовой деятельностью предприятия
15. Организация и планирование сбыта продукции
16. Планирование маркетинга в компании
17. Упаковка товара и его роль в торговой политике
18. Реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций
19. Интернет-маркетинг: методы, инструменты, перспективы развития
20. Стратегия и направления связей с общественностью
21. Каналы и инструменты маркетинговых коммуникаций
22. Стратегия маркетинговых коммуникаций
23. Стратегическое планирование
24. Определение целей фирмы
25. Оценка внешней среды фирмы
26. Внутренняя среда организации
27. Проблемы взаимодействия формальных и неформальных групп
28. Факторы, влияющие на эффективность работы формальных и неформальных групп
29. Мотивация и ее роль в управлении
30. Контроль и его значение в менеджменте
31. Формы и методы контроля
32. Лидерство, влияние, власть
33. Стили руководства
34. Карьера и ее планирование
35. Планирование рабочего дня
36. Организация заработной платы
37. Оценка результативности труда
38. Управление производительностью
39. Изучение факторов, влияющих на рост производительности
40. Конфликты и методы их решения
41. Стрессы и их последствия
42. Управление маркетинговой деятельностью
43. Особенности управления на предприятиях сферы услуг

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ашмаров, И. А. Экономика : учебник для СПО / И. А. Ашмаров. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-0283-6, 978-5-4497-0280-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

2. Богомолова, Е. В. Менеджмент : учебное пособие для СПО / Е. В. Богомолова, И. А. Черникова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 97 с. — ISBN 978-5-88247-963-2, 978-5-4488-0762-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

3. Герасимова, О.О. Основы предпринимательской деятельности : пособие / О.О. Герасимова. – Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 269 с. – ISBN 978-985-503-905-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

4. Каратаева, О.Г. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О.Г. Каратаева, О.С. Гаврилова. – Саратов : Ай Пи ЭрМедиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

5. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

6. Мальшина, Н. А. Менеджмент : учебное пособие для СПО / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-4486-0354-9, 978-5-4488-0199-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

7. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 373 с. – ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

3.2.2. Дополнительные источники

1. Генералова, С. В. Менеджмент. Методы и модели разработки и принятия управленческих решений : учебное пособие для СПО / С. В. Генералова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-4488-0885-2, 978-5-4497-0709-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

2. Кожухова, А. Н. Конспект лекций по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» : учебное пособие / А. Н. Кожухова. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2018. — 107 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

4. Сафонова, Л. А. Экономика предприятия : учебное пособие для СПО / Л. А. Сафонова, Т. М. Левченко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 189 с. – ISBN 978-5-4488-1211-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

5. Семенов, А. К. Этика менеджмента : учебное пособие для бакалавров / А. К. Семенов, Е. Л. Маслова. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-394-03279-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

6. Стребкова, Л.Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л.Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

7. Тюрина, А. Д. Экономика : учебное пособие для СПО / А. Д. Тюрина, С. А. Шилина. – Саратов : Научная книга, 2019. – 316 с. – ISBN 978-5-9758-1901-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области агрономии; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Полнота ответов, точность формулировок; более 50 % правильных ответов. Более 50 % правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; - тестирование; - оценка результатов самостоятельной работы (реферата, подготовка конспекта учебного материала, составление плана ответа, оформление таблицы, решение ситуационных задач) **Промежуточный контроль:** - письменного/устного опроса; - выполнение контрольных заданий **Итоговый контроль:** - письменного/устного опроса; - выполнение контрольных заданий
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения ;анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУРК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© *Елина В.Н.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 222
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 223
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 223
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 223
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 228
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 228
2.2. Содержание дисциплины 229
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 232
3.1. Материально-техническое обеспечение 232
3.2. Учебно-методическое обеспечение 232
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 232

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: получение студентами основополагающих представлений о праве и государстве; формирование и развитие базового понятийного аппарата ряда частных отраслевых дисциплин; развитие у обучающихся навыков практического применения нормативных правовых актов в профессиональной деятельности; повышение уровня правосознания молодого специалиста.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;	- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

	- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке

	непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 6.1-6.5	- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;	- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	28	10
теоретических занятий,	18	
лабораторных и практических занятий	10	10
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**32**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
Раздел 1. Государство и право			**15/5**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5
Тема 1.1. Основы теории государства	**Содержание учебного материала**		**7/3**		
	1	Понятие государства и его признаки.	1	О.л.1 с. 7-12	
	2	Виды функций государства. Формы государства. Политический режим.	1	О.л.1 с. 14-20	
	3	Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя в России.	1	Д.л.5 с. 5-15	
	4	Гражданство как правовая категория. Порядок приобретения и прекращения гражданства РФ.	1	О.л.1 с.25-32	
	Практическая работа обучающихся				
	5	Правовой статус человека и гражданина.	1	Подготовить доклад	
	6	Права и свободы человека и гражданина РФ	1	Подготовить доклад	
	7	Теории происхождения государства.	1	Подготовить доклад	
Тема 1.2. Теоретические основы права как системы	**Содержание учебного материала**		**8/2**		
	8	Понятия, формы (источники) права. Виды источников права. Признаки права. Функции права.	1	О.л.1 с. 35-40	
	9	Нормативно-правовой акт как источник права. Порядок принятия и вступление в силу законов РФ.	1	Д.л.1 с. 40-45	
	10	Действия нормативно-правовых актов (во времени, пространстве и по кругу).	1	Д.л.2 с. 20-24	
	11	Понятие правовой нормы, ее признаки. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция.	1	О.л.1 с. 41-50	
	12	Понятие элементов системы права. Отрасль права и правовой институт.	1	Д.л.2 с. 40-46	

	13	Виды и формы правовой информации. Законодательная деятельность в России.	1	Д.л 25 с. 5-35	
	Практическая работа обучающихся				
	14	Цели и задачи изучения права в современном обществе.	1	Подготовить доклад	
	15	Виды социальных норм. Право в системе социальных норм.	1	Подготовить доклад	
Раздел 2. Семейное право			**5/2**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5
Тема 2.1. Теоретические основы семейного права	**Содержание учебного материала**		**3/0**		
	16	Понятие, предмет, метод и система семейного права. Источники семейного права	1	О.л. 3 с. 5-15	
	17	Основные задачи семьи	1	О.л.3 с. 17-22	
	18	Порядок накопления и сохранения имущества и средств в браке	1	О.л.3 с. 25-28	
Тема 2.2. Брачно – семейные отношения	**Практическая работа обучающихся**		**2/2**		
	19	Права и обязанности супругов, права и обязанности родителей и детей.	1	Подготовить доклад	
	20	Правовая защита детей Алиментные обязательства.	1	Подготовить доклад	
Раздел 3. Трудовое право			**6/3**		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5
Тема 3.1. Понятие и принципы трудового права	**Содержание учебного материала**		**6/3**		
	21	Понятие трудового права. Принципы и источники трудового права.	1	О.л.2 с.5-12	
	22	Коллективный договор. Трудовое соглашение.	1	О.л.2 с. 17-23	
	23	Основные права и обязанности работников Понятие и методы обеспечения дисциплины туда, правила внутреннего трудового распорядка	1	О.л.2 с. 25-30	
	Практическая работа обучающихся				
	24	Понятие рабочего времени. Время отдыха.	1	Подготовить доклад	
	25	Правовое регулирование труда несовершеннолетних.	1	Подготовить доклад	
	26	Трудовой договор, понятие, стороны, содержание, виды	1	Составить трудовой договор	
Раздел 4. Уголовное право и уголовный процесс			**6**		ОК 01-07,
Тема 4.1.	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 09-10,

Понятие уголовного права	27	Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. Судебное рассмотрение уголовных дел.	1	О.л.4 с. 5-15	ПК 6.1-6.5
	28	Категории преступлений. Защита от преступления. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля	1	О.л.4 с. 16-23	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект: «Уголовная ответственность и наказание.»		**2**		
	29	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**	1		
	30	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**	1		
		Всего:	**32 ч.**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Павлищева, Н.А. Трудовое право : учебник для СПО / Н.А. Павлищева. –Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 458 с. – ISBN 978-5-4486-0489-8, 978-5-4488-0222-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/79442 (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Бобраков, И.А. Уголовное право : учебное пособие для СПО / И.А. Бобраков. – Саратов : Профобразование, 2018. –579 с. – ISBN 978-5-4488-0005-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/73770 (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Бочкарева, Н.А. Трудовое право России : учебник / Н.А. Бочкарева. –Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 526 с. – ISBN 978-5-4486-0490-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/79438 (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. **Знания:** законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок. не менее 7()% правильных ответов.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса: -тестирования: -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.

профессиональной деятельности; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; • организационно-правовые формы организаций; • формы оплаты труда.	Не менее 75% правильных ответов Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, Регламентов, рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций. Регламентов, рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели информационных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Донченко Я.А., Пашко В.А, Крупский В.Е., Бурлай М.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист _____Я.А. Донченко

© Пашко В.А. - автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 236
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 243
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 243
2.2. Содержание дисциплины 245
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 251
3.1. Материально-техническое обеспечение 251
3.2. Учебно-методическое обеспечение 251
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 251

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией»: является подготовка обучающихся к эффективному использованию современных средств информационных технологий.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 6.1-6.5	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;	- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;
ПК 9.1	- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой; - пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации; - работы в графических редакторах; - обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения; - работы с текстовым редактором; - применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;	- видов технических носителей информации; - методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации; - стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации; - принципов организации информационных баз данных; - характеристик и распространенные форматы графических файлов; - основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации; - требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах; - технических средства сбора, обработки и хранения информации;	- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); - контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;

	- размещения мультимедийных объектов в информационных системах; - заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации; - использования поисковых систем;		
ПК 9.2	- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;	- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами; - законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации; - принципов организации информационных баз данных; - технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;	- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - ведения реестра документированных сфер деятельности;
ПК 9.3	- использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;	- специализированного программного обеспечение; - внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности; - методов представления информации; - принципов, методов формирования отчетности;	- сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	34
теоретических занятий,	12	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**54**	**34**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		**12/6**		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**2/0**		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	1 Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	**1**	О.1, стр. 172-175 О.2, стр. 378-394	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**6/4**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5
	2 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Оргтехника	**1**	О.2, стр. 38-40, 53-76 0.4, стр. 149-158	
	Тематика практических занятий			
	3 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации.	1	О.2, стр. 47-50	
	4 Средства хранения и переноса информации. Оргтехника	1	О.2, стр. 59-76	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ.	1		

	АРМ рабочих мест в индустрии питания..				
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**		**4/2**		ОК 01-07, 09, 10
	5	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	1	О.2, стр. 378-394	
	Тематика практических занятий		**2**		
	6	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант».	1	Д.3, стр. 214-226	
	7	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант».	1	Д.3, стр. 214-226	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			**61/48**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**		**15/12**		
	8	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	1	О.2, стр. 171-217	
	Тематика практических занятий		**12**		
	9	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора.	1	О.2, стр. 171-182	
	10	Использование графики в текстовых документах.	1	О.2, стр. 205-208	
	11	Создание структурированного документа	1	О.4, стр. 86-89	
	12	Создание структурированного документа	1	О.4, стр. 86-89	
	13	Оформление таблиц в текстовом процессоре.	1	О.2, стр. 196-204	

	14	Создание текстовых документов на основе шаблонов	1	Д.3, стр. 32-43	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		1		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**		**8/2**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ПК 9.1-9.3
	15	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений. Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	1	О.2, стр. 318-338	
	Тематика практических занятий		**6**		
	16	Конвертирование графических файлов	1	О.4, стр. 216-222	
	17	Обработка изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
	18	Обработка изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
	19	Создание изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**		**11/3**		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	20	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Нестандартные презентационные продукты	1	О.2, стр. 218-238	
	Тематика практических занятий		**8**		
	21	Понятие единого стиля оформления.	1	Д.3, стр. 201-214	
	22	Правильное сохранение презентационных материалов.	1	Д.3, стр. 201-214	
	23	Оформление текста, изображений, видео, графических, табличных фрагментов.	1	Д.3, стр. 201-214	
	24	Оформление, вставка и настройка видео и аудио информации.	1	Д.3, стр. 201-214	
	Самостоятельная работа обучающихся		1		

	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».				
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**14/2**		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	25	Электронные таблицы. Общие сведения. Общие принципы использования функций и формул в электронных таблицах. База данных. Общие сведения. Использование и применение баз данных.	1	О.2, стр. 239-317	
	Тематика практических занятий		**12**		
	26	Организация расчетов в табличном процессоре.	1	О.2, стр. 251-259	
	27	Автозаполнение. Форматирование в табличном процессоре.	1	О.2, стр. 262-267	
	28	Построение диаграмм.	1	О.2, стр. 267-271	
	29	Составление профессиональной документации в табличном процессоре.	1	Д.3, стр. 138-143	
	30	Создание базы данных.	1	Д.3, стр. 144-153	
	31	Создание схемы данных	1	О.2, стр. 291-295	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		1		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**12/10**		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	32	Функциональное назначение прикладных программ.	1	И.Р.	
	Тематика практических занятий		**9**		
	33	Работа с калькуляционными карточками	1	И.Р.	
	34	Практическое знакомство с ПО профессиональной направленности.	1	И.Р.	
	35	Практическое знакомство с ПО профессиональной направленности.	1	И.Р.	

	36	Учет движения товаров	1	И.Р.	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность					
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	37	Технология WWW. Классификация сетей.	1	О.2, стр. 341-378	
	38	Электронная почта и мультимедиа технологии.	1	О.4, стр. 315-318	
	Тематика практических занятий				
	39	Создание и настройка почтового ящика. Рассылка писем	1	О.4, стр. 315-318	
	40	Работа с браузером. Поиск информации.	1	О.2, стр. 363-366	
	41	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	1	О.2, стр. 363-378	
	42	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	1	О.2, стр. 363-378	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	43	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1	О.2, стр. 79-118	
	44	Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов.	1	О.2, стр. 99-103, 111-113	
	Тематика практических занятий				
	45	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	О.2, стр. 91-99	
	46	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	О.2, стр. 91-99	
	47	Сравнительная характеристика антивирусных программ.	1	О.2, стр. 103-109	
	48	Сравнительная характеристика антивирусных программ.	1	О.2, стр. 103-109	
	49	Анализ проблем информационной безопасности.	1	О.2, стр. 79-87	
	50	Анализ проблем информационной безопасности.	1	О.2, стр. 79-87	

	51	Алгоритм действий при сканировании антивирусной программой персонального компьютера.	1	О.2, стр. 112-113	
	52	Алгоритм действий при сканировании антивирусной программой персонального компьютера.	1	О.2, стр. 112-113	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		1		
53-54. Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета			**6**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности; оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева Е. В. Информатика [Текст] : учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский дом «Академия», 2020. - 400 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Цветкова А. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Электрон. текстовые данные. - Саратов : Научная книга, 2020. - 190 c. - 978-59758-1891. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/87074.html

2. Лебедева Т. Н. Информатика. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. - Электрон. текстовые данные. - Саратов : Профобразование, 2020 - 128 c. - 978-5-4488-0339-0. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86070.html

3. Новикова Е. Н. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Е. Н. Новикова. - Электрон. текстовые данные. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. - 178 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83196.html

4. Вельц О. В. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / О. В. Вельц. - Электрон. текстовые данные. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. - 178 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83197.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально ориентированных информационных системах. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации. Состав, функции и	Перечисление профессионально ориентированных программ и сервисов. Поиск информации в соответствии с поставленной задачей в профессионально ориентированной базе данных специализированной программы или сервиса. Оптимальность выбора компьютерных и телекоммуникационных средств. Использование различных способов и приемов поиска информации.	Выполнение антивирусной проверки ПК и носителей информации. Резервное копирование рабочей информации. Упорядочивание рабочей информации с использованием средств операционной системы. Выявление уязвимых мест системы с точки зрения информационной безопасности. Использование профессионально ориентированных средств для решения производственных задач. Ввод/вывод данных из профессиональных программ и сервисов. Выбор текстового процессора или текстового редактора и его использование для оформления документов в соответствии с предъявляемыми

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.		требованиями. Создание документов, содержащих таблицы, иллюстрации. Выполнение расчетов с использованием средств электронных таблиц. Создание диаграмм и графиков для иллюстрации числовых данных, в том числе в текстовых редакторах и программах создания презентаций. Создание презентаций для презентации собственных достижений и/или профессионально значимых продуктов. Использование соответствующих тематике выступления цветовой гаммы, иллюстраций. Формирование перечня необходимого аппаратного и программного обеспечения для решения поставленной задачи. Использование локальных сетей для передачи информации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Иллюшко Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»).

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Иллюшко Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 255
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 256
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 256
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 256
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 261
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 261
2.2. Содержание дисциплины 263
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 267
3.1. Материально-техническое обеспечение 267
3.2. Учебно-методическое обеспечение 267
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 267

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: дать студентам систему знаний и компетенций в области социально-экономических, организационных, правовых аспектов охраны труда в организациях, формирования современной системы организации охраны труда на микроуровне.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- 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 и условий 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 выполнения и условия хранения;	- системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	- 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;

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	26	8

теоретических занятий,	18	
лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме дифф.зачет)*	2	
Всего	**32**	**8**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы охраны труда				**22**	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 1.1. Введение. Общие вопросы охраны труда	**Содержание учебного материала**			**4**	
	1.	Определение основных понятий трудовой деятельности. Нормы российского трудового права	О.1 с.3-11	1	
	2.	Основные направления развития охраны труда РФ. Основные принципы государственной политики в области охраны труда	ohranatruda.ru Prim Trud.ru	1	
Тема 1.2. Законодательные акты по охране труда	3.	Конституция РФ, Закон «Об основах охраны труда». Закон «О социальном государственном страховании от несчастного случая на производстве и профессионального заболевания»	Н.д.№1,3,6 О.1 с.6-8	1	
	4.	Закон «О коллективных договорах и соглашениях». Законодательство «О пожарной безопасности»	Н.д.№6,8	1	
Тема 1.3.Нормативно-правовые акты по охране труда	**Содержание учебного материала**			**4**	
	5.	Права работников на охрану труда при оформлении трудового договора. Правила внутреннего трудового распорядка	Н.д.№1,3	1	
	6.	Ответственность за нарушения законодательств об охране труда, нормативно-правовых актов по охране труда. Расследование несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве	О.1 с.25-28	1	
	Самостоятельная работа № 1. Тематика домашних заданий: Охрана труда женщин и несовершеннолетних		М.р. к с.р.	2	
Тема 1.4. Государственное управление и	**Содержание учебного материала**			**2**	
	7.	Государственное управление охраной труда. Государственный надзор за охраной труда. Органы государственного надзора за	О.1 с.13-15, 20-21	1	

контроль за охраной труда		охраной труда. Общественный контроль за исполнением законодательства об охране труда. Полномочия и права по вопросам охраны труда.	Н.д.№3		
Тема 1.5. Обучение и инструктирование работников по вопросам охраны труда	**Содержание учебного материала**			**4**	
	8	Обучение по вопросам охраны труда. Типовые положения о порядке обучения и проверка знаний по вопросам охраны труда, которые устанавливают порядок и виды инструктажей по охране труда Формы проверки знаний работников и должностных лиц	1	Н.д.№1, 3,10	
	9.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1	М.У. к пр.раб.№1	
	10.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1	М.У. к пр.раб.№1	
Тема 1.6. Общие сведения о потенциале опасностей. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний	**Содержание учебного материала**			**4**	
	11.	Основные задания системы стандартов безопасности труда. Понижение и устранение опасных и вредных производственных факторов	1	О.1с.32-38	
	12.	Создание эффективных способов защиты работников	1	О.1с.32-38	
	13	Пр. з. № 2. Исследование вредных факторов производства на предприятиях общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№2	
	14.	Пр. з. № 2. Исследование вредных факторов производства на предприятиях общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№2	
Тема 1.7. Организация охраны труда на предприятии	**Содержание учебного материала**			**4**	
	15	Служба охраны труда на предприятии. Планирование работы по охране труда	1	О.1с.9-13	
	16.	Комиссии по охране труда. Оперативный контроль по охране труда на предприятии	1	Н.д.№1, 3	
	17.	Пр. з. № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии Определение коэффициентов травматизма	1	М.У. к пр.раб.№3	

	18.	Пр. з. № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии Определение коэффициентов травматизма	1	М.У. к пр.раб.№3	
Раздел 2. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания				**12**	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
Тема 2.1.Требования нормативно-правовых актов по охране труда в отношении безопасности производственных процессов и оборудования	**Содержание учебного материала**			**4**	
	19	Зоны опасностей и их ограждения. Световая и звуковая сигнализация. Предупредительные надписи, сигнальная окраска. Знаки безопасности	1	О.1 с.160-165,180-182	
	20.	Опасности механического, теплового и холодильного оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасных и вредных производственных факторов	1	О.1 с.165-178	
	21.	Пр. з. № 4.Составление перечня средств защиты для работников общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№4	
	22.	Пр. з. № 4.Составление перечня средств защиты для работников общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№4	
Тема 2.2. Основы пожарной безопасности на производственных объектах	**Содержание учебного материала**			**2**	
	23.	Основы пожарной безопасности на производственных объектах. Организация пожарной охраны в отрасли. Противопожарные мероприятия	1	О.1 с.240-251	
	24.	Пожарная техника: пожарные машины, автомобили, мотопомпы, огнетушители, установки для пожаротушения, пожарный инвентарь. Автоматическая система пожаротушения	1	О.2 с.253-267	
Тема 2.3. Электричество статическое, промышленное и атмосферное	**Содержание учебного материала**			**6**	
	25.	Электричество статическое, промышленное и атмосферное. Особенности поражения электрическим током, воздействие электрического тока на организм человека	1	О.1 с.202-213	
	26.	Средства защиты от воздействия электротока. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила безопасности при работе с ПК	1	О.1 с.214-228	

	Самостоятельная работа № 2. Тематика домашних заданий: Производственная санитария отрасли. Правила личной гигиены рабочего персонала. Санитарно-бытовое обеспечение в отрасли. Санитарно-гигиенические требования при эксплуатации технологического оборудования	2	М.р. к с.р.№2	
	27. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	28. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
Всего:		**32**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Э.А. Арустамов ; Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – Текст : непосредственный;

2. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО / В.М. Калинина ; Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. - Текст : непосредственный;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса, тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
Уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем 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	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Галицкий К.М., педагог-организатор основ безопасности жизнедеятельности;

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Галицкий К.М. – автор-составитель.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 271
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 272
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 272
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 272
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 279
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 279
2.2. Содержание дисциплины 280
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 289
3.1. Материально-техническое обеспечение 289
3.2. Учебно-методическое обеспечение 289
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 289

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

		- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею;	- 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;

	- 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 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения;

	техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;

	- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить; - структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основных источников информации и ресурсов для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методов работы в профессиональной и смежных сферах; - порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемов структурирования информации; - формата оформления результатов поиска информации; - современных средств и устройств информатизации, порядок их применения; - программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе 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; - 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;	- содержания актуальной нормативно-правовой документации; - современной научной и профессиональной терминология; - возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - основ предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правил разработки презентации; - основных этапов разработки и реализации проекта;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	- психологических основ деятельности коллектива; - психологических особенностей личности;

ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей специальности ; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей; - ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско- патриотическую позицию;	- сущности гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимости профессиональной деятельности по специальности; - стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основных категорий и понятий философии; - роли философии в жизни человека и общества; - основ философского учения о бытии; - сущности процесса познания; - основ научной, философской и религиозной картин мира; - условий формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины и т.д.); - истоков и целей санкционной политики Запада против Российской Федерации; - основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; - основных процессов (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначения международных организаций и основные направления их деятельности; - роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективного анализа развития отрасли;
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - 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,	- современных средств и устройств информатизации, порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности; - основных понятий автоматизированной обработки информации; - общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; - состава, функций и возможностей использования информационных и

	применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации;	телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности;
	- 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; - 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;	- правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика); - лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правил чтения текстов профессиональной направленности; - особенностей произношения интернациональных слов и правил чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - 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	67	47
теоретических занятий,	20	
лабораторных и практических занятий	47	47
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	1	
Всего	**68**	**4**7

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы военной службы			**12/10**		
Тема 1.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		**20**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	1	Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей,возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	О.1. стр. 141-162	
	2	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России	1	О.1. стр. 141-162	
	3	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	О.1. стр. 141-162	
	4	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	1	О.1. стр. 141-162	
	5	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162	
	6	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162	
	7	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	1	О.1. стр. 141-162	

	8	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 141-162	
	9	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр. 141-162	
	10	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	О.1. стр. 141-162	
	11	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	О.1. стр. 141-162	
	12	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	1	О.1. стр. 141-162	
Раздел 2. Гражданская оборона			**10**		
Тема 2.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	13	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр 7-23	
	14	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	15	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	1	О.1. стр. 81-107	
	16	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения Способы защиты населения от оружия массового поражения; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 81-107	
Тема 2.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях	**Содержание учебного материала**		**10**		
	17	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	О.1. стр. 23-52	
	18	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения. Отработка порядка и правил	1	О.1. стр. 23-52	

(катастрофах) на транспорте, производственных объектах		действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения			
Тема 2.3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	**Содержание учебного материала**		**4**		
	19	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	1	О.1. стр. 52-129	
	20	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и принеблагоприятной социальной обстановке.	1	О.1. стр. 52-129	
	21	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	1	О.1. стр. 52-129	
	22	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр. 52-129	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			**10**		
Тема 3.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**		**10**		
	23	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.	1	О.1. стр. 162-191	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	24	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	25	Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	О.1. стр. 162-191	
	26	Правовые основы оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	27	Первая медицинская помощь при ранениях, при дорожно-транспортных происшествиях.	1	О.1. стр. 162-191	
	28	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании,	1	О.1. стр. 162-191	

		переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях			
	29	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	1	О.1. стр. 162-191	
	30	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	1	О.1. стр. 162-191	
	31	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	1	О.1. стр. 162-191	
	32	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	1	О.1. стр. 162-191	
Модуль 4«Основы медицинских знаний» в рамках военных сборов (для девушек)			**36/36**		
Тема 4.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**		**14**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	33	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191	
	34	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191	
	35	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	36	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	37	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191	
	38	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191	
	39	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191	
	40	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**6**		
	41	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191	

	42	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191	
	43	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191	
	44	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191	
	45	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191	
	46	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191	
Тема 4.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**		**10**		
	47	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний.	1	О.1. стр. 162-191	
	48	Общие признаки инфекционных заболеваний.	1	О.1. стр. 162-191	
	49	Воздушно-капельные инфекции.	1	О.1. стр. 162-191	
	50	Желудочно-кишечные инфекции.	1	О.1. стр. 162-191	
	51	Пищевые отравления бактериальными токсинами.	1	О.1. стр. 162-191	
	52	Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	О.1. стр. 162-191	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**4**		
	53	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191	
	54	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191	
	55	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191	
	56	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191	
Тема 4.3. Здоровый образ жизни	**Обеспечение здорового образа жизни**		**11**		
	57	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191	

	58	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191	
	59	Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	60	Вредные привычки. Факторы риска.	1	О.1. стр. 162-191	
	61	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191	
	62	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**3**		
	63	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	64	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	65	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	66	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	67	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	68	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**	1		
Модуль 4«Основы военной службы» в рамках военных сборов (для юношей)			**36/36**		
	33	**Вводное занятие с участниками сбора по порядку организации его проведения и требований, предъявляемых к обучающимся**	1	О.1. стр. 141-162	
Основы обеспечения безопасности военной службы	34	Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы	1	О.1. стр. 141-162	
Общевоинские уставы	35	Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162	
	36	Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени	1	О.1. стр. 141-162	
	37	Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте	1	О.1. стр. 141-162	

	38	Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин	1	О.1. стр. 141-162	
Строевая подготовка	39	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом	1	О.1. стр. 141-162	
Физическая подготовка	40	Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 – 5 км)	1	О.1. стр. 141-162	
	41	Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке	1	О.1. стр. 141-162	
Военно-медицинская подготовка	42	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162	
	43	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162	
Огневая подготовка	44	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162	
	45	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162	
	46	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162	
Общевоинские уставы	47	Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов	1	О.1. стр. 141-162	
Тактическая подготовка	48	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162	
	49	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162	
Радиационная, химическая и	50	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162	

биологическая защита					
	51	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162	
Физическая подготовка	52	Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине	1	О.1. стр. 141-162	
Строевая подготовка	53	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162	
Общевоинские уставы	54	Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование	1	О.1. стр. 141-162	
Физическая подготовка	55	Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м	1	О.1. стр. 141-162	
Тактическая подготовка	56	Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста	1	О.1. стр. 141-162	
Огневая подготовка	57	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162	
	58	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162	
	59	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162	
Строевая подготовка	60	Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнения воинского приветствия в строю на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162	
Общевоинские уставы	61	Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162	
Огневая подготовка	62	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162	
	63	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162	

	64	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162	
Тактическая подготовка	65	Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка	1	О.1. стр. 141-162	
Физическая подготовка	66	Кросс 3 км	1	О.1. стр. 141-162	
Строевая подготовка	67	Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода	1	О.1. стр. 141-162	
	68	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**	1		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. – 10-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2019. – 282 с. – (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-06523

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Ивашкова А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Ивашкова А.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 293
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 294
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 294
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 294
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 299
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 299
2.2. Содержание дисциплины 300
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 306
3.1. Материально-техническое обеспечение 306
3.2. Учебно-методическое обеспечение 306
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 307

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: освоение законодательных и основополагающих нормативно-технических документов, теоретических основ и практических методов в управлении качеством, технического регулирования, стандартизации и метрологии, позволяющим специалистам компетентно решать вопросы обеспечения безопасности, улучшения технической и коммерческой эксплуатации, направленное на всемерное повышение эффективности использования природопользования.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в вариативную часть 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,

	- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	- 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;

	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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства;

	- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;	- основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;

	- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 9.4	- применять средства измерений, вспомогательное оборудование, необходимые для проведения измерений; - документировать результаты измерений в соответствии с требованиями методик (методов) измерений; - применять текстовые редакторы, электронные таблицы, справочно-поисковые системы, базы данных, программы для работы с графической информацией, специализированное программное обеспечение в области метрологического обеспечения; - оформлять производственно-техническую документацию в области метрологического обеспечения; - применять методики и документы по стандартизации;	- законодательства Российской Федерации в области обеспечения единства измерений; - нормативных правовых актов и методических документов, регламентирующих вопросы выбора методов и средств измерений; - областей применения методик (методов) измерений; - назначения и области применения, технических и метрологических характеристик, конструктивных особенностей используемых средств измерений; - требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности; - требований к оформлению нормативно-технической и производственно-технической документации; - национальных стандартов и иных документов по стандартизации;	- подготовки к проведению измерений в соответствии с методикой (методом) измерений; - проведения измерений под руководством более квалифицированного специалиста; - обработки результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений; - оформления результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	50	12
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	12	12
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**56**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Основы метрологии**			ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
Тема 1.1 Предмет и задачи метрологии	***Содержание учебного материала***			
	1 Предмет и задачи метрологии • краткая история метрологии	1	О.1. стр. 5-6; 10-12;	
	2 • этапы развития и основные понятия метрологии • повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации	1	О.1. стр.13-14;	
Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии	***Содержание учебного материала***			
	3 Объекты и субъекты метрологии: • объекты метрологии: физические и нефизические величины	1	О.1. стр. 6-10; 15-23;	
	4 • характеристики физических величин: размер, размерность • основные единицы (длина, масса, время, температура), дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол) • производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность) • субъекты метрологии: метрологические службы (ГМС и иные государственные службы обеспечения измерений)	1	О.1. стр.30-35;	
	5 Международные и региональные метрологические организации	1	О.1. стр.35-38;	

	6	• международный метрологический контроль • метрологическая служба Российской Федерации	1	О.1. Стр.35-38;	
	7	**Практическое занятие № 1**	1	МУ к П З № 1	
	8	Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО R 31.	1	МУ к П З № 1	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика домашних заданий: • Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы); • Проработка учебной и специальной технической литературы по теме: «Объекты и субъекты метрологии» (подготовка презентации); • Составить кроссворд по теме: «Метрология».		4		
Тема 1.3 Средства и методы измерений	**Содержание учебного материала**				
	9	Средства и методы измерений • весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические, метрологические, электронные торговые весы; • весоизмерительное оборудование специального назначения • приборы для измерения температуры (термометры - ртутный, электронный, цифровой) • приборы для определения качества клейковины муки (ИДК-1; ИДК – 4) • приборы для определения влажности (СЭШ -3М) • приборы для определения показателей качества методом инфракрасной спектроскопии • мерная посуда	1	О.1. стр.23-25;	
	10		1	О.1. стр.25-30;	
	11	**Практическое занятие № 2**	1	МУ к П З № 2	
	12	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания.	1	МУ к П З № 2	
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**				

Государственный метрологический контроль и надзор	13 14	Государственный метрологический контроль и надзор • объекты ГМК и Н: эталоны, средства измерений, методики выполнения измерений, государственные стандарты, правила метрологии и количество выпускаемой продукции; • лицензирование; • права и обязанности государственного инспектора. • метрологические факторы в процессе сертификации; • ответственность за нарушение метрологических правил.	1 1	О.1. стр.25-26: О.1. стр.35-39;	
Раздел 2.	**Основы стандартизации**				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
Тема 2.1. Методологические основы стандартизации	**Содержание учебного материала**				
	15 16	Методологические основы стандартизации: • определение, цель и задачи стандартизации; • экономическая эффективность стандартизации.	1 1	О.1. стр.41-42; О.1. стр. 60-61;	
	17 18	Государственная система стандартизации Российской Федерации • основные положения Государственной и межгосударственной системы стандартизации • региональные организации по стандартизации • международная стандартизация	1 1	О.1. стр. 47-50; О.1. стр.55-57;	
Тема 2.2. Средства стандартизации.	**Содержание учебного материала**				
	19 20	Средства стандартизации, нормативно-технические документы • нормативные документы по стандартизации в РФ • категории, виды стандартов, классификаторы РФ	1 1	О.1. стр.47-50; О.1. стр.47-50;	
		Практическое занятие № 3	1	МУ к П З № 3	
	21 22	Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2002	1	МУ к П З №3	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**				

Принципы стандартизации в общественном питании.	23 24	Принципы стандартизации в общественном питании • классификация предприятий общественного питания • СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятиях общественного питания • оформление технологической и технической документации в общественном питании	1 1	О.1. стр. 50-55; О.2. О.1. стр.50-55;	
Тема 2.4 Правовая и экономическая база стандартизации	**Содержание учебного материала**				
	25 26	Правовая и экономическая база стандартизации • правовая база стандартизации, техническое регулирование • эффективность стандартизации • организация государственного надзора в области стандартизации	1 1	О.1 стр. 58-60; О.1. стр.60-61;	
Раздел 3	**Подтверждение качества**				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
Тема 3.1 Основы сертификации	**Содержание учебного материала**				
	27 28	Основы сертификации • история сертификации в России • основные термины и понятия в области сертификации • цели, принципы и основание сертификации	1 1	О.1. стр.66-67; О.1. стр.67-70;	
	29 30	Структурные элементы сертификации • обязательная и добровольная сертификация • правовые основы сертификации • участники сертификации	1 1	О.1. стр.70-73; О.1. стр.73-82;	
	31	**Практическое занятие № 4**	1	МУ к П З №4	
	32	Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой	1	МУ к П З №4	
Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг	**Содержание учебного материала**				
	33 34	Организационно-методические принципы сертификации • правила сертификации • схемы сертификации	1 1	О.1. стр.82-89; О.1. стр.94-95;	

		• средства сертификации (знаки соответствия, штрих-коды)			
	35 36	Проведение сертификации продукции • порядок проведения сертификации продукции • порядок сертификации продукции, ввозимой из-за рубежа	1 1	О.1. стр.89-92; О.1. стр.95-98;	
	37 38	Сертификация услуг • сертификация услуг общественного питания • схемы сертификации услуг	1 1	О.1.стр. 82-89; О.1. стр.98-99;	
	39	**Практическое занятие № 5**	1	МУ к П З №5	
	40	Средства товарной информации.	1	МУ к П З №5	
Раздел 4 Организация контроля качества на предприятиях общественного питания					ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
Тема 4.1 Контроль качества в общественном питании	**Содержание учебного материала**				
	41 42	Организация контроля качества на предприятиях общественного питания • качество продукции, основные термины и понятия • классификация видов контроля • факторы, влияющие на качество продукции	1 1	О.1. стр. 104-106; О.1. стр. 106-107;	
	43 44	Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания • органы и учреждения государственного контроля качества • производственный контроль предприятий общественного питания и его основные задачи • правовая и нормативная база контроля качества • права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля	1 1	Д.1.стр. 26-30; Д.1. стр. 32-37;	

	45 46	Система контроля качества продукции • задачи контроля качества • объекты и субъекты контроля качества • испытательные лаборатории и службы контроля качества предприятия	1 1	Д.1. стр.9-11; 19-24; Д.1. стр.38-45;	
	47 48	Методы контроля качества • классификация показателей качества продукции • классификация методов контроля качества продукции и ее признаки • бракераж готовой продукции	1 1	Д.1. стр.56-71. Д.1. стр.71-74.	
	49 50	**Практическое занятие № 6** Методика расчета химического состава блюд	1 1	МУ к П З №6 МУ к П З №6	
	51 52	Дифференцированный зачет	2		
Всего:			**56**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., исправ. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. – Текст непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Москвичева, Е. Л. Стандартизация и сертификация : практикум для СПО / Е. Л. Москвичева, А. В. Керов. – Саратов : Профобразование, 2021. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-1244-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/106855 (дата обращения: 12.05.2021). – Текст непосредственный.

2. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и соответствие качества : методические указания для практических работ, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / Т. М. Кундик. – Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 50 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – Текст непосредственный.

3. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством : учебное пособие для СПО / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. – 2-е изд. – Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-88247-955-7, 978-5-4488-0758-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/92832 (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. – 2-е изд. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 791 с. – ISBN 978-5-4487-0335-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/79771 (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Егоркин, О. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебно-методическое пособие / О. В. Егоркин. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 84 с. – ISBN 978-5-4487-0583-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/86939 (дата обращения: 16.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Метрология, стандартизация, сертификация : учебно-методическое пособие для СПО / И. А. Фролов, В. А. Жулай, Ю. Ф. Устинов, В. А. Муравьев. – Саратов : Профобразование, 2019. – 126 с. – ISBN 978-5-4488-0375-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/87271 (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Орловцева, О. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / О. А. Орловцева, А. А. Надеев, А. В. Муравьев. – Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 224 с. – ISBN 978-5-7731-0660-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/93266 (дата обращения: 12.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой;	составление и оформление нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.	проверка составленных нормативных документов
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	руководствоваться профессиональной повседневной документацией систем качества	проверка знания документации систем качества
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	применять несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и при изучении адаптации к современным условиям производства старинных рецептур.	проверка знаний несистемных величин
знать основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	использовать в практической деятельности правила заполнения бланков сертификатов.	оценка знаний правил заполнения бланков сертификатов
знать основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	оценивать качество сырья (услуг) и процессов в соответствии с основными положениями систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов.	проверка знаний основных положений систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов
знать терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	контролировать основные единицы измерения технологических процессов в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	проверка знаний терминологии и единиц измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО) в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «РКИГ» Герман А. В, Рыманова Т.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины по выбору «Рисование и лепка» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© Герман А.В.,Рыманова Т.В.– авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 310
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 311
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 311
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 311
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 316
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 316
2.2. Содержание дисциплины 318
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 321
3.1. Материально-техническое обеспечение 321
3.2. Учебно-методическое обеспечение 321
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 321

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.11 Рисование и лепка»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Рисование и лепка»: способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и компетенций в области основ рисунка и основ лепки, с акцентом на деятельность повара и кондитера.

Дисциплина «Рисование и лепка» включена в вариативную часть 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

		- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 9.5	- применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции; - представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений; - представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов); - подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий; - работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха; - изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий; - разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий; - разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий; - применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции; - представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений; - представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);	- технических характеристик и свойств материалов; - основ эргономики, декоративного искусства; - основ изобразительной грамоты техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие; - основ разработки композиции украшения изделий; - закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий; - основ создания объемных изображений из крема; - техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие; - основ разработки композиции украшения изделий; - основ изобразительной грамоты;	- поиска наиболее рациональных вариантов решений конструкционно-оформительских материалов и деталей внешнего оформления, объемно-пространственного проектирования, детализации форм изделий, выбора художественных форм и методов подачи рекламных макетных материалов в средствах массовой информации с использованием новых информационных 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	36
теоретических занятий,	8	
лабораторных и практических занятий	36	36
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	

Всего	**48**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Рисование				**27**	ОК 01-07, 09-10 ПК 9.5
Тема 1.1. Основы рисования	**Содержание учебного материала**			**2**	
	1.	Цель и задачи рисования. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования	1	О. И.1 с.6-14	
	2.	Техника рисунка и его многообразие. Начальные упражнения по рисованию.	1	О. И.1 с.17-25	
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	**Содержание учебного материала**			**2**	
	3.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1	О. И.1 с.26-28	
	4.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1	О. И.1 с.30-32	
Тема 1.3. Рисование орнаментов	**Содержание учебного материала**			**2**	
	5.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1	О. И.1 с.35-37	
	6.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1	О. И.1 с.37-41	
Тема 1.4. Цвет и композиция рисунка	**Содержание учебного материала**		**4**		
	7.	Понятие о цвете. Цветовой спектр, цветовой тон. Хроматические и ахроматические цвета	1	О. И.1 с. 46-48	
	8.	Понятие о светотени. Понятие о композиции	1	О. И.1 с.69-74	
	9.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1	О. И.1 с.52-55	
	10.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1	О. И.1 с.52-55	
Тема 1.5. Рисование с натуры	**Содержание учебного материала**		**17**		
	11.	Композиция в рисовании с натуры. Композиционная схема	1	О. И.1 с.56-58	
	12.	Последовательность работы над рисунком. Перспектива.	1	О.И. 1. с.60-66	

		Натюрморт.			
	13.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.39-40	
	14.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.40-41	
	15.	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88	
	16	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88	
	17.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97	
	18.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97	
	19.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105	
	20.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105	
	21.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1	
	22.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1	
	23.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108	
	24.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108	
	25.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115	
	26.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115	
	Самостоятельная работа № 1. Выполнение рисунков по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1. Рисунки по мотивам сказок 2. Сюжетные композиции со сказочными героями. Сюжетные композиции с мультипликационными героями				
Раздел 2. Лепка				**21**	
Тема 2.1. Основы лепки	**Содержание учебного материала**			**12**	ОК 01-07, 09-10 ПК 9.5
	27.	Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки.	1	О. И.1 с.122	
	28.	Инструменты и материалы для лепки. Применение пластилина для определения формы изделий	1	О. И.1 с.125-126	
	29.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	
	30.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	
	31.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133	
	32.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133	
	33.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.80	

	34.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.81
	35.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	36.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	37.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
	38.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
Тема 2.2. Макеты кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**			**7**
	39.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.138-139
	40.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.140-141
	41.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
	42.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
	43.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	44.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	Самостоятельная работа № 2. Выполнение лепных композиций по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1.Фигурки сказочных персонажей из мастики 2.Изготовление макетов тортов			1
45-46. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета				**2**
ВСЕГО:				**48**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Н. Иванова. – 5-е изд., стер. – Москва: Ихдательский центр «Академия», 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения: Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий Изготавливать украшения и полуфабрикаты из различных видов тест для украшения кондитерских изделий Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.	Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий Ответы на вопросы на знание и понимание Соответствие критериям оценки	Текущий контроль Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.
Знания: Основы изобразительной грамоты Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения кондитерских изделий Закономерности расположения предметов на поверхностях. кондитерских изделий • Основы создания объемных изображений		Текущий контроль В форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: преподаватель Привиден Н.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.
Методист _____Я.А. Донченко

© *Привиден Н.В.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 324
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 325
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 325
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 325
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 330
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 330
2.2. Содержание дисциплины 332
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 335
3.1. Материально-техническое обеспечение 335
3.2. Учебно-методическое обеспечение 335
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 335

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции»: изучение сущности бухгалтерского учета, его правовых и организационных основ, места в системе управления организацией; уяснение его базовых принципов, допущений и методов, их адаптации в практической деятельности.

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» включена в вариативную часть 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

		профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- 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;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	- 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 9.6	- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы; - осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов; - пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой; - обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив; - применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;	- законодательства Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле; - практики применения законодательства российской федерации по вопросам оформления первичных учетных документов; - внутренних организационно-распорядительных документов экономического субъекта, регламентирующих порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов; - порядка составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни; - компьютерных программ для ведения бухгалтерского учета; - основ бухгалтерского учета; - особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразования в общественном питании; - оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых; - учета производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учета реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;	- составления (оформления) первичных учетных документов; - приема первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта; - выявления случаев нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов и информирование об этом руководителя бухгалтерской службы; - проверки первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов; - систематизации первичных учетных документов текущего отчетного периода в соответствии с учетной политикой; - составления на основе первичных учетных документов сводных учетных документов; - изготовления копий первичных учетных документов, в том числе в случае их изъятия уполномоченными органами в соответствии с законодательством Российской Федерации; - обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	42	20
теоретических занятий,	22	
лабораторных и практических занятий	20	20
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	
Всего	**48**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию
1	2		4	3	5
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета			**20/10**		ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 9.6
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод	**Содержание учебного материала**		**12/6**		
	1	Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и веления бухгалтерского учета в организациях.	1	О-5 стр. 6-8	
	2	Бухгалтерский учет: понятие, виды. Сущность и основные понятия, применяемые в учете	1	О-5 стр. 9-11	
	3	Хозяйственные средства: понятие, источники образования, назначение	1	О-5 стр. 12-14	
	4	Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структуры, виды	1	О-5 стр. 15-18	
	5	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение.	1	О-5 стр. 19-21	
	6	План счетов бухгалтерского учета	1	О-5 стр. 22-26	
	Практические занятия		**6**		
	7 8	1. Понятие о бухгалтерских документах и требования к их составлению.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	9 10	2. Аналитические и синтетические счета. Документация хозяйственных операций	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	11 12	3. Виды оборотных ведомостей по счетам аналитического и синтетического учета	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
Тема 1.2 Документация и инвентаризация	**Содержание учебного материала**		**8/4**		
	13	1. Документ: понятие, назначение и дополнительные реквизиты	1	О-5 стр. 25-30	

	14	2. Документация хозяйственных операций: сущность, значение.	1	О-5 стр. 31-34	
	15	3. Требования к составлению документов. Способы исправления ошибок в документах	1	О-5 стр. 35-37	
	16	4.Документооборот. Понятие и этапы организации. Правила хранения бухгалтерских документов.	1	О-5 стр. 38-40	
	Практические занятия		**4**		
	17 18	1. Заполнение первичных документов (бланков)	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	19 20	2. Составление инвентаризационных ведомостей	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
Раздел 2. Теоретические основы бухгалтерского учета			**24/10**		ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 9.6
Тема 2.1 Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	**Содержание учебного материала**		**8/4**		
	21	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1	О-5 стр. 42-45	
	22	2. Понятие о материальной ответственности, документальное оформление.	1	О-5 стр. 46-49	
	23	3. Товарооборот в общественном питании. Продукция собственного производства и покупные товары. Источники поступления продуктов и товаров на склад. Товарный отчет кладовщика.	1	О-5 стр. 50-54	
	24	4. Состав затрат, связанных на производство продукции и ее реализации. Себестоимость и продажная цена на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 55-58	
	Практические занятия		**4**		
	25 26	1. Документальное оформление движения товаров со склада на производство. Дневной заборный лист.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	27 28	2. Документальное оформление товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризации продуктов на складе. Составление инвентаризационной описи товаров на складе.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**		**16/6**		
	29	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Понятие, назначение и виды.	1	О-5 стр. 59-62	

Ценообразование в общественном питании.	30	Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые населению.	1	О-5 стр. 59-62	
	31	Калькуляция в общественном питании: назначение, исходные данные, последовательность этапов.	1	О-5 стр. 63-66	
	32	Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 63-66	
	33	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69	
	34	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69	
	35	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75	
	36	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75	
	Практические занятия		**6**		
	37 38	1. План меню, особенности составления и назначение. Работа со Сборником блюд и кулинарных изделий в общественном питании.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	39 40	2. Расчет в потребности в сырье. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	41 42	3. Документальное оформление поступления сырья для реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета.	1 1	М/У к вып.пр.раб.	
	Самостоятельная работа		**4**		
	1. Оформление передачи сырья и товаров при смене материально-ответственного лица. 2. Учет столовой посуды, приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания.		4		
	43-44. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
	Всего		**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Макарова, Н. В. Бухгалтерский учет : практикум для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1628-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131398 (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Бухгалтерский учет : учебное пособие для СПО / З. С. Туякова, Е. В. Саталкина, Л. А. Свиридова, Т. В. Черемушникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 274 с. — ISBN 978-5-4488-0542-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91855 (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; **Умения:** - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;	Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий Ответы на вопросы на знание и понимание Соответствие критериям оценки.	**Текущий контроль** Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.13Ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Донченко Я.А., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол №6 от 25 июня 2024 г
Председатель ЦМК: Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г
Методист Я.А. Донченко

© *Донченко Я.А.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 338
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 339
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 339
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 339
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 345
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 345
2.2. Содержание дисциплины 347
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 350
3.1. Материально-техническое обеспечение 350
3.2. Учебно-методическое обеспечение 350
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 350

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.13Ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики»: формирование у обучающихся понимания новых закономерностей развития современной цифровой экономики, предпосылок создания в России благоприятных организационных и нормативно-правовых условий для эффективного развития институтов цифровой экономики при участии государства, бизнес-сообщества и гражданского общества и обеспечения быстрого роста национальной экономики за счет качественного изменения структуры и системы управления национальными экономическими активами, достижения эффекта «российского экономического чуда» в условиях формирования глобальной цифровой экосистемы.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» включена в вариативную часть 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, ПК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- 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;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;

	- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
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; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	- 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;

	- 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 профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения;

	соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;	- принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;

	- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 9.1	- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой; - пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации; - работы в графических редакторах; - обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения; - работы с текстовым редактором; - применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;	- видов технических носителей информации; - методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации; - стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации; - принципов организации информационных баз данных; - характеристик и распространенные форматы графических файлов; - основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации; - требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах; - технических средства сбора, обработки и хранения информации;	- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); - контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;

	- размещения мультимедийных объектов в информационных системах; - заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации; - использования поисковых систем;		
ПК 9.2	- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;	- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами; - законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации; - принципов организации информационных баз данных; - технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;	- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации; - ведения реестра документированных сфер деятельности;
ПК 9.3	- использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;	- специализированного программного обеспечение; - внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности; - методов представления информации; - принципов, методов формирования отчетности;	- сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;

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 в т.ч.:	70	34
теоретических занятий,	36	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	-
Всего	**72**	**34**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1		2	3	4
Раздел 1. Цифровая экономика			**72/34**	
Тема 1 1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.		**Содержание**	8	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	1 2	Технологическое развитие: исторические вехи и современность.		
	3 4	Четвертая промышленная 6 революция и информационная глобализация.		
	5 6	Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики.		
	7 8	Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).		
		В том числе практических занятий	**8**	
	9 10	1.Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	2	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	11 12	2.Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение.	2	
	13 14	3.Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	2	
	15 16	4.Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.	2	
Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики.		**Содержание**	8	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07,
	17 18 19 20	1.Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики.		

	21 22 23 24	2.Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.		ОК 09-11
		В том числе практических занятий	**8**	
	25 26 27 28	1.Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории.	4	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	29 30 31 32	2.Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	4	
Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.		**Содержание**	**8**	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	33 34 35 36	1.Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Google Trends, Yandex.Wordstat.		
	37 38 39 40	2.Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting).		
		3.Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.		
		В том числе практических занятий	**8**	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	41 42	1.Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	2	
	43 44 45 46 47 48	2.Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение	6	

		готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных		
Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.		**Содержание**	**8**	
	49 50	1.Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике.		ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	51 52	2.Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. \		
	53 54	3.Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (трансакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики.		
	55 56	4.Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).\		
		В том числе практических занятий	**8**	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	57 58 59 60	1.Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира.	4	
	61 62	2.Проблема эффективности существующих инструментов оценки.	2	
Тема 1.5. . Цифровая трансформация отраслей экономики		**Содержание**	**8**	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	63	Трансформация промышленности в цифровой экономике	1	
	64	Основные инновационные решения умного сельского Хозяйства	1	
	65	Использование умных энергосистем	1	
	66	Технологии блокчейн	1	
	67	Трансформация сферы услуг	1	
	68	Трансформация отрасли туризма	1	
		В том числе практических занятий	**2**	
	69	Трансформация сферы услуг	1	
	70	Трансформация отрасли туризма	1	
71-72 Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета			**2**	
Всего			**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева, Е.В Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации Работать в графических редакторах Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения Работать с текстовым редактором Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет Размещать мультимедийные объекты в информационных системах Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации	использовать цифровые решения в профессиональной деятельности; применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем. выявлять проблемные ситуации используя анализа и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций; производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат. использовать социальные сети и поисковые системы	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. **Промежуточная аттестация** в форме дифф.зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.

Использовать поисковые системы Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации		
Виды технических носителей информации Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации Принципы организации информационных баз данных Характеристики и распространенные форматы графических файлов Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации Принципы организации информационных баз данных	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. **Промежуточная аттестация** в форме дифф.зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.

Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации		

Приложение 4
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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Столы	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП, не менее 10	ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.05 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.12
2.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 25	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф (ящик) для хранения карт	Мебель	основное	ЛДСП	
7.	Набор плакатов с государственной символикой политическая	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
8.	Карта Мира	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
9.	Карта Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
10.	Карта достопримечательностей Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
11.	Глобус	Оборудование	Основное	Бумажный, ученический	
12.	Компьютер с доступам к сети интернет интернет (с установленным по canva, gimp,	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016)			15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
13.	Телевизор	ТС	Основное	TV-плазма не менее 32 дюйма	
14.	Мультимедийный комплекс	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Основы философии История Психология общения Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний Основы бухгалтерского учета и калькуляции	УМК			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОПЦ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница дсп,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УМК			

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП, не менее 8	ОГСЭ.03
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 16	
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
4.	Стул для преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф	Мебель	Основное	Лдсп	
7.	Переносной мультимедиа проектор	Оборудование	Основное	Переносной	
8.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
9.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	
10.	Компьютер с выходом в интернет (с	ТС	Основное	Процессор не менее i3 ,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016);			дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
11.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УМК			

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП	ОПЦ.07 ОПЦ.13ц
2.	Столы	Мебель	Основное	Письменный, ЛДСП, не менее 15	
3.	Стулья	Мебель	Основное	Ученические, не менее 25	
4.	Доска учебная	Мебель	Основное	Учебная, стационарная	
5.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
6.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
7.	Вешалка	Мебель	Основное	Металлическая	
8.	Кондиционер	Мебель	Основное	Настенная сплит система	
9.	Шкаф	Мебель	Основное	ЛДСП	
10.	Плакатницы	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Мультимедийный проектор,	Оборудование	Основное	Переносной	
12.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
13.	МФУ	Оборудование	Основное	Лазерный а4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
14.	Компьютеры (с установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016);	ТС	Основное	Разрешение не менее full hd, диагональ не менее 43 дюймов	
	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией Саморазвитие в условиях цифровой экономики	УМК			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОПЦ.08 ОПЦ.09
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Шкаф книжный	Мебель	Основное	Встроенный	
7.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900х1500	
8.	Медицинская аптечка	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
9.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный оу-1	
10.	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Переносной с экраном	
11.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное	Обучающие на тему техники безопасности и охраны труда	
12.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Оборудование	Основное	Настольный/напольный, электронный	
13.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Бумажные, ученические	
14.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
15.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	УМК			

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ЕН.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему основ природопользования	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Экологические основы природопользования	УМК			

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08 ОПЦ.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900х1500	
7.	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Демонстрационная витрина	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	
9.	Стенды	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
10.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
11.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	УМК			

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.06 ОПЦ.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Бумажные, ученические	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	УМК			

Кабинет «Организации обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.06 ОПЦ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менеджмента и управления персоналом	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Организация обслуживания	УМК			

Кабинет «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08 ОПЦ.03
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему оснащения кулинарного и кондитерского производства	
7.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
8.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
	Техническое оснащение организаций питания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	УМК			

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

Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ЕН.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Шкаф для книг	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	
6.	Шкаф стеклянный	Мебель	Основное	ДСП каркас, со стеклянными дверцами	
7.	Раковина	Мебель	Основное	Фарфоровая	
8.	Сейф для хранения реактивов	Мебель	Специализированное	Металлический с полками	
9.	Полка для книг	Мебель	Основное	Встроенная	
10.	Тумба с внутренним замкам	Мебель	Основное	С верзалитовой столешницей	
11.	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	Напольная	
12.	Доска учебная	Мебель	Основное	Размером 0,6х1,2 м	
13.	Таблица Менделеева	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
14.	Стенд активности металлов	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
15.	Стенды классификации химических элементов	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
16.	Вытяжной шкаф	Оборудование	Специализированное	ШУВ -1	
17.	Аптечка универсальная	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
18.	Шкаф сушильный с терморегулятором	Оборудование	Специализированное	Для стеклянной лабораторной посуды	
19.	Центрифуга лабораторная универсальная	Оборудование	Специализированное	Орбита ЦЛУ-1	
20.	Электронные весы	Оборудование	Специализированное	Т-1000	
21.	Штатив полипропиленовый	Оборудование	Специализированное	10 гнезд	
22.	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Электрическая, переносная	
23.	Цифровой микроскоп Celestron PentaView	Оборудование	Специализированное	С сенсорным дисплеем	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Экран MYSTERI	Оборудование	Специализированное	В комплекте с микроскопом	
25.	Аппарат для дистиляции воды	Оборудование	Специализированное	Электрический для однократной перегонки воды	
26.	Микроскоп Микромед-1	Оборудование	Специализированное	Ученический	
27.	Штатив металлический с набором лапок	Оборудование	Специализированное	Для титрования	
28.	РН-метр	Оборудование	Специализированное	Tesnj 206-pHI	
29.	Баня водяная	Оборудование	Специализированное	DK420	
30.	Термогигрометр	Оборудование	Специализированное	ТКА_ПКМ с поверкой	
31.	Рефрактометр	Оборудование	Специализированное	PAL-alfa	
32.	Озонатор	Оборудование	Основное	Демонстрационный	
33.	Пирометр	Оборудование	Специализированное	Elitech П550	
34.	Нитратометр и солемер 2 в 1	Оборудование	Специализированное	EcotifPro2	
35.	Стол демонстрационный	Оборудование	Специализированное	С верзалитовой столешницей	
36.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный ОУ-1	
37.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
38.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
39.	Химия	УМК			

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Модуль для официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.06 ПМ.07
2.	Стол рабочий (90х150)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
3.	Стол подсобный (90х90)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
4.	Стол рабочий (90х120)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
5.	Стол коктейльный в стрейч-чехле (70х110)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
6.	База под кофемашину	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
7.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Марка Appir	
8.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Марка Appia life	
9.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Марка Simonelli	
10.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Марка Macap	
11.	Кокеры	Оборудование	Специализированное	полумягкие	
12.	Куллер для питьевой воды	Оборудование	Специализированное	Настольный/напольный	
13.	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Марка UNOX	
14.	Стол подсобный	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
15.	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
16.	Холодильник	Оборудование	Специализированное	Двухкамерный, не более 80*70*2000мм	
17.	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система	
18.	Рециркулятор бактерицидный, UV-A	Оборудование	Основное	Электронное оборудование , 100 куб. м	
19.	Телевизор-интерактивная доска	ТС	Основное	Prestigio	
20.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Гб	
21.	Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УМК			

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Зонт вытяжной пристенный	Мебель	Специализированное	Производственная, 1000*1300*350	ПМ.05 ПМ.06 ПМ.08
2.	Подставка под конвекционную печь с направляющими	Мебель	Специализированное	Производственная, 800*770*509	
3.	Раковина для мытья рук, Santek	Мебель	Специализированное	Производственная, 495*600*140	
4.	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*500*1800	
5.	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*500*1800	
6.	Стол-подставка с направляющими, 8 уровней	Мебель	Специализированное	Производственная, 920*850*950	
7.	Стол производственный со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1800*600*850	
8.	Стол производственный с мраморной поверхностью	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	
9.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*600*850	
11.	Стол производственный с бортом со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	
12.	Стол с моечной ванной	Мебель	Специализированное	Производственная, 1000*600*850	
13.	Тележка шпилька, вместимость 12 противней 600*400мм	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*450*1700	
14.	Шкаф для посуды и инвентаря, металлический	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*500*1800	
15.	Бойлер, Haier ES 100V-A2	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, объем 100 л	
16.	Ванна для растапливания шоколада, Eksi HW-23	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 3 секции	
17.	Горелка газовая, Express depuis 1905 в комплекте с баллоном	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, с регулятором напора газа	
18.	Лампа для карамели, Martellato	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, мощность 1,8 Квт	
19.	Микроволновая печь, Redmond RM-2303D	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, объем 17 л	
20.	Печь конвекционная, Piron PF 7604, мощность 6,5 Вт	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 750*720*540	
21.	Печь хлебопекарная подовая, ПАСАД 048	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 995*1220*500	
22.	Плита индукционная, Hurakan HKN-ICF70, 2-х конфорочная	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 820*850*870	
23.	Посудомоечная машина, Abat «Фросто»	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 590*640*864	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Кондиционер, Tosot T48H (охлаждение, обогрев, осушение, вентиляция. автоматический режим)	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, Чиллер 1570*665*235	
25.	Холодильный шкаф со стеклянной дверью, Polair DM105S, 4 полки,	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, 625*740*220	
26.	Шкаф шоковой заморозки, Apach SH03, три уровня	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, 3750*740*720	
27.	Куттер, Robot Coupe Blixer2 33228	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем 2,9 л	
28.	Ручной погружной блендер с насадками, DynamiX160 Combi MF052	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем емкости от 1 до 5 л	
29.	Планетарный миксер, KitchenAid 5KPM5EWH	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем 4,83 л	
30.	Тестораскаточная машина, Apach ASH 600/1200	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование,2850*1055*1280	
31.	Соковыжималка электрическая для цитрусовых, Gemlex Gl-CS111	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование,190*170*290	
32.	Аэрограф кондитерский, Jas 1203	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , 300*300*120	
33.	Весы настольные электронные, SW-05 «CAS Corporation»	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , до 5 кг	
34.	Микровесы электронные с высокой точностью взвешивания KL- 6688	Оборудование	Специализированное	Точность взвешивания 0,01 г.	
35.	Пирометр лазерный, Tesla IT600, диапазон измерений -50°C …+600°C	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , с лазерным прицелом	
36.	Рециркулятор бактерицидный, UV-A	Оборудование	Основное	Электронное оборудование , 100 куб. м	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37.	Таймер с обратным отсчетом времени	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , Light/Snoore	
38.	Аэрограф кондитерский, Jas 1203	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , 300*300*120	
39.	Вентилятор на клипсе, ScaRlett comfort	Оборудование	Специализированное	Мощность 20/24Вт	
40.	Краскопульт пневматический, Kraftool,	Оборудование	Специализированное	Объем 300 мл	
41.	Компрессор Кратон AC-180-24 DD	Оборудование	Специализированное	Мощность 150 Вт	
42.	Фен строительный, Metabo HGE23-650	Оборудование	Специализированное	Мощность 2300 Вт	
43.	Акриловая подставка,	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 20*20*1,5	
44.	Акриловая подставка,	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 30*30*1,5	
45.	Акриловая подставка	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 40*60*1,5	
46.	Акриловая подставка	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 30*40*1,5	
47.	Венчик из нержавеющий стали большой	Оборудование	Специализированное	L 300/160мм	
48.	Венчик из нержавеющий стали малый	Оборудование	Специализированное	L 250/100мм	
49.	Держатель для бумажных полотенец	Оборудование	Специализированное	Металлическая	
50.	Дисковый нож	Оборудование	Специализированное	Роликовый	
51.	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Полипропилен белая, 600*400*20мм	
52.	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Полипропилен белая, 300*400*20мм	
53.	Жгут	Оборудование	Специализированное	Силиконовый, 10*15*1200 мм	
54.	Кисть кондитерская	Оборудование	Специализированное	Плоская, 20*7*0,5 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
55.	Кисть кондитерская	Оборудование	Специализированное	Силиконовая, 20*4*1,5 см	
56.	Коврик	Оборудование	Специализированное	Силиконовый, 400*600 мм	
57.	Коврик	Оборудование	Специализированное	Силиконовый перфорированный, 400*600 мм	
58.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 5 - 6 см	
59.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 7 - 8 см	
60.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 16 -21 см	
61.	Корзина для мусора	Оборудование	Специализированное	Объем 45 л	
62.	Корзина для мусора	Оборудование	Специализированное	Объем 10 л	
63.	Линейка металлическая	Оборудование	Специализированное	Длина 30 см	
64.	Лопатка деревянная	Оборудование	Специализированное	Длина 30 см	
65.	Лопатка силиконовая (средняя)	Оборудование	Специализированное	Длина 20 - 30 см	
66.	Лопатка силиконовая (большая)	Оборудование	Специализированное	Длина 30 - 40 см	
67.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 1 л	
68.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 2 л	
69.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 3 л	
70.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 0,5 л	
71.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 1 л	
72.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем 1 л	
73.	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	Специализированное	10 шт. в 1 наборе	
74.	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	Специализированное	10 шт. в 1 наборе	
75.	Набор кондитерских колец из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	10,12,14,16,18,20 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
76.	Набор круглых выемок из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	D 2,5; 3,5; 4; 4,8; 5,5; 6,3; 7; 7,7; 8,3; 9; 9,6; 10,3 см	
77.	Набор кондитерских насадок	Оборудование	Специализированное	26 шт. в 1 наборе	
78.	Набор синтетических художественных кистей	Оборудование	Специализированное	6 шт. в 1 наборе	
79.	Нож - пила	Оборудование	Специализированное	Длина 25 - 30 см	
80.	Нож - шеф	Оборудование	Специализированное	Длина 17 - 22 см	
81.	Нож для нарезки	Оборудование	Специализированное	Длина 20 - 30 см	
82.	Нож для чистки овощей и фруктов	Оборудование	Специализированное	Длина 8 - 10 см	
83.	Нож универсальный	Оборудование	Специализированное	Длина 12 - 18 см	
84.	Ножницы (малые)	Оборудование	Специализированное	Длина 18 см	
85.	Ножницы (большие)	Оборудование	Специализированное	Длина 21 см	
86.	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	Оборудование	Специализированное	Длина 35 - 40 см	
87.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	Оборудование	Специализированное	Длина 30 - 35 см	
88.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая (малая)	Оборудование	Специализированное	Длина 18 - 25 см	
89.	Пинцет кухонный средний	Оборудование	Специализированное	Длина 15 - 20 см	
90.	Пинцет кухонный малый	Оборудование	Специализированное	Длина 10 - 15 см	
91.	Поворотный столик для торта	Оборудование	Специализированное	D 30 см	
92.	Поднос пластиковый	Оборудование	Специализированное	525*325 мм	
93.	Подставка под разделочные доски	Оборудование	Специализированное	Металлическая, 6 ячеек	
94.	Помпа с металлическим наконечником	Оборудование	Специализированное	10 - 12 см	
95.	Противень для конвекционной печи	Оборудование	Специализированное	Алюминиевый, 600*400*15	
96.	Противень для конвекционной печи	Оборудование	Специализированное	алюминиевый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				перфорированный, 600*400*15	
97.	Рама кондитерская	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 20*20 см	
98.	Рама кондитерская	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 20*30 см	
99.	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	Специализированное	20*20*0,8 см	
100	Решётка для глазирования	Оборудование	Специализированное	600*400*20 мм	
101	Сито большое	Оборудование	Специализированное	D 20 см	
102	Сито среднее	Оборудование	Специализированное	D 14 см	
103	Сито малое	Оборудование	Специализированное	D 7 см	
104	Скалка деревянная (бук)	Оборудование	Специализированное	Длина 44 см	
105	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	Специализированное	Длина 15 - 25 см	
106	Скалка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Длина 40 - 50 см	
107	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Диаметр 20 см	
108	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	4 л	
109	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	2 л	
110	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	1,5 л	
111	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	1 л	
112	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 0,5 л	
113	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 1 л	
114	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 2 л	
115	Терка для цедры	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь L 200 мм	
116	Термометр	Оборудование	Специализированное	Электронный с щупом Погрешность 0,1%	
117	Термометр для карамели	Оборудование	Специализированное	Материал стекло	
118	Форма для конфет	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 30 мм - 21 ячейка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
119	Форма полусфера	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 50 мм - 12 ячеек	
120	Форма полусфера	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 80 мм - 6 ячеек	
121	Форма для миниатюр	Оборудование	Специализированное	Силиконовая, от 15 ячеек	
122	Шпатель	Оборудование	Специализированное	Пластиковый (набор), 3 шт. в 1 наборе	
123	Шпатель (скребок) кондитерский для выравнивания торта	Оборудование	Специализированное	Металлический, Ширина лезвия 12 - 15 см	
124	Шпатель для темперирования шоколада (малый)	Оборудование	Специализированное	145*50 мм	
125	Шпатель для темперирования шоколада (большой)	Оборудование	Специализированное	180*98 мм	
126	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
127	IP камеры для трансляции (разрешение и скорость: 3 MP; чувствительность и цвет: 0,78лк/F2.0)	ТС	Основное	Объектив 2,8 мм	
128	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	УМК			

Учебно-производственная зона «Пекарь»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Температурный режим не менее--18С, обьем не менее 500л	ПМ.05 ПМ.08
2	Холодильный шкаф производственный	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур не менее 0…+6 °С, объем: не мение 500 литров	
3	Мукопросеивательная машина	Оборудование	Специализированное	Установка напольная, электоромеханическое управление	
4	Подставка под ратационную печь	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь,с направляющими для гастроемкости	
5	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь,с направляющими для гастроемкостей	
6	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
7	Часы	Оборудование	Основное	Настенные, на батарейке	
8	Машина для раскатки теста	Оборудование	Специализированное	Тестораскаточная машина реверсивная, напольная	
9	Печь ротационная	Оборудование	Специализированное	Подключение, электрическое 380 В. Установка на подставке	
10	Тестоделитель- округлитель	Оборудование	Специализированное	Установка напольная, электоромеханическое управление	
11	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Производительность не мение кг/сутки: 15. Тип охлаждения: воздушное, Накопитель льда (бункер), тип водоснабжения: стациораного подключения	
12	Печь для пиццы	Оборудование	Специализированное	Тип управления механический, питание электрическое 380 С	

13	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Неразборная, вместимость:не менее 12 противней 600х400 Материал: нержавеющая сталь
14	Уневерсальная тестомесильная машина	Оборудование	Специализированное	Установка напольная Материал корпуса окрашенная сталью Дежа изготовлена из нержавеющей стали. Упраление электромеханическое
15	Контейнер для муки	Оборудование	Специализированное	Оснащен сьемной крышкой с ручкой и 4 колесами. Сварной корпус нержавеющая сталь
16	Каменный под	Оборудование	Специализированное	Пекарский камень для выпечки внутри подовой печи
17	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
18	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Тип питания электрический, напряжение 220 В, Механизм поднятия головы: подъемная траверса, Число скоростей: вариатор (плавная регулировка) Объем дежи: не мение 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка
19	Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	Мебель	Специализированное	Габарттные размеры, не менее 500х700 четырех уровневый. Материал нержавеющая сталь.
20	Весы для простого взвешивания	Оборудование	Специализированное	Для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): не менее 5 кг.
21	Подставка под подовую печь	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, с направляющими для гастроемкостей
22	Ковш с крышкой	Оборудование	Специализированное	Объем:не менее 1,8 л для индукционной плиты
23	Терка четырёхгранная	Оборудование	Специализированное	Материалл: нержавеющая сталь
24	Кружка мерная	Оборудование	Специализированное	Материал пластик не менее 1л.
25	Венчик	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
26	Сковорода для индукционной плиты,	Оборудование	Специализированное	Диаметр не менее 24см

	с толстым дном			
27	Стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса нержавеющая сталь. Материал столешницы нержавеющая сталь
28	Смеситель	Оборудование	Специализированное	Для горячей и холодной воды
29	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Неразборная, вместимость:не менее 12 противней 600х400 Материал: нержавеющая сталь
30	Миска глубокая	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: не менее 750мл
31	Нож универсальный	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
32	Скребок	Оборудование	Специализированное	Металлический с деревянной ручкой
33	Рукавица для пекарей	Оборудование	Специализированное	С длиной манжетой
34	Печь конвекционная	Оборудование	Специализированное	Количество уровней: не менее 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, тип управления: электромкханическая, с пароувложнением,Противень: 600х400 мм
35	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Количество уровней: не менее 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.
36	Подовая печь с пароувлажнением	Оборудование	Специализированное	Количество подов: не менее 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400мм
37	Противень алюминевый 600х400 без перфорации	Оборудование	Специализированное	Размер не менее 600х 400 без перфорации
38	Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный	Оборудование	Специализированное	Размер не менее 600х400 перфорированный
39	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
40	Спиральный тестомес двухскоростной	Оборудование	Специализированное	Тип питания: Электрический, Вид: Вертикальный . Тип месильного органа: Спиральный

41	Стол холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	Специализированное	Тип питания: Электрический, поверхность нержавеющая сталь	
42	Контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал пластик. Обьем не менее 10л	
43	Контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал пластик. Обьем не менее 5л	
44	Поднос столовый	Оборудование	Специализированное	Материал пластик	
45	Подставка под разделочные доски	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, сварная конструкция. Размер не менее 600х300	
46	Набор досок разделочных пластиковых	Оборудование	Специализированное	Материал полипропилен желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая	
47	Тазы пластиковые	Оборудование	Специализированное	Обьем не менее 2-4 л	
48	Вилки	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
49	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
50	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	Специализированное	Материал : пластик	
51	Контейнер с крышкой	Оборудование	Специализированное	Обьем не менее 2л	
52	Блендер погружной	Оборудование	Специализированное	Тип питания электрический, напряжение 220 В	
53	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
54	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
55	Проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
56	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
57	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, тестиль	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Приготовление теста Разделка теста	УМК			

	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				

Учебно-производственная зона «Комплектование заказов»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Двухсекционная, не более 1200*700*850	
2	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Нерж., не более 600*360*2000	
3	Упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Вакуумный упаковщик для сухих и влажных продуктов	
4	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
5	Стол-холодильник	Оборудование	Специализированное	Не более 1500х700х900	
6	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
7	Холодильная витрина	Оборудование	Специализированное	Двухстворчатый, стеклянные дверцы	
8	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Настольный, с вертикальными ножами	
1	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
2	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Электронные, настольные	
3	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1. Гастроемкость нержавеющая	
4	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	Глубокая гастроемкость предназначенная для погружного термостата. Ванна для термостата. Вид гастроемкости GN 2/1, глубина гастроемкости не мение 200 мм, материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
5	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем 0.3 л, нержавеющая сталь	
6	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л нержавеющая сталь	

7	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 1 л нержавеющая сталь	
8	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 3.5 л нержавеющая сталь	
9	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь	
10	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Специализированное	Палетка изогнутая материал нержавеющая сталь	
11	Щипцы универсальные	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь	
12	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Специализированное	Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	
1	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
2	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
3	Плазменная панель	ТС	Основное	Разрешение не менее Full HD, диагональ не менее 43 дюймов	
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, тестиль	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	УМК			

Учебно-производственная зона «Приготовление блюд»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Автоклав	оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, автоматизированный процесс термостерилизации	ПМ.01 ПМ.02

2	Часы	оборудование	Основное	Настенные, на батарейке	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.07
3	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Специализированное	Количество уровней нетмение 3, расстояние между уровнями 70 мм, гастроемкости GN 1/1, противни 60х40 см, напряжение 220 В, мощность 1.15 кВт, ширина не мение 750 мм, глубина не м ение740 мм.	
4	Шкаф холодильный	оборудование	Специализированное	Шкаф холодильный объем не мение 500 л, 5 полок, не мение710х795х2030 мм, температура от 0° до плюс 7°, дверь глухая	
5	Посудомоечная машина	оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более600* 600*870мм	
6	Стелаж 4х уровневый	оборудование	Специализированное	Стеллаж из нержавеющей стали, 4-х уровневый не мение 800х500х1850/1870	
7	Смеситель	оборудование	Специализированное	Для горячей и холодной воды	
8	Мойка односекционная со столешницей	оборудование	Специализированное	Ванна моечная с рабочей поверхностью профи, левое, правое расположение емкости не мение (1200Х700Х870(890)	
9	Микроволновая печь	оборудование	Специализированное	Управление механическое. Наличие таймера. 6 vровней мощности, 3 комбинированных программ, Корпус и рабочая камера из нержавеющей стали. Печь оснащена ручкой открывания двери. Подсветка, Напряжение 220В. Объем не мение 25л Номинальная потребляемая мощность 1,4КВТ. Габаритные размеры (ДхШхВ) не мение 483х430х28 l мм.	

10	Фритюрница	оборудование	Специализированное	Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали, В комплект входит корзина с крышкой. Количество ванн 1. Номинальная потребляемая мощцость 2,0кВт. Напряжение 220В.
11	Слайсер	оборудование	Специализированное	Производительностью не менее 20 кг в час. Мясорубка SXC-12 (385х220х430 мм, 120кг/час, 0,65 кВт, 220 В). Корпус мясорубки - нержавеющая сталь, Мясоприемник, горловина, шнек - нержавеющая сталь Производительность 120 кг/час. Система ножей ENTERPRISE (1 решетка,1 нож)
12	Мясорубка	оборудование	Специализированное	Производительностью не менее 20 кг в час. Корпус мясорубки - нержавеющая сталь, Мясоприемник, горловина, шнек - нержавеющая сталь)
13	Блендер стационарный	оборудование	Специализированное	Объем чаши не менее 2л. Максимальная мощность 2270 Вт. Материал кувшина пластик. Материал корпуса пластик. Количество скоростей 2. Управление электронное. Особенности конструкции нескользящие ножки, отверстие для ингредиентов.
14	Соковыжималка	оборудование	Специализированное	Мощность не мение 220 В, шнекового или центрифужного типа
15	Настольная вакуумно-упаковочная машина	оборудование	Специализированное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера, напряжение 220 В, мощность 0.37 кВт

16	Дегидратор	оборудование	Специализированное	Температурный режим от 30до 90 градусов, мощность не менее 0,5кВт, колличество уровней не мение 6 уровней размер протвеня не мение 285х200
17	Кутер с подогревом (термомиксер)	оборудование	Специализированное	Объем чаши 2 л, скорость 12500 об/мин, температурный диапазон от 24 до 190 °С, напряжение 220 В, мощность 2.3 кВт,не мение ширина 258 мм, глубина 312 мм, высота 296 мм
18	Погружной термостат	оборудование	Специализированное	Ротационный кипятильник (термостат). Максимальная рабочая температура 99 °С, потребляемая мощность 2 кВт
19	Коптильный пистолет	оборудование	Специализированное	Пистолет коптильный в комплекте резиновая трубка длиной не мение 40 см.
20	Термометр инфракрасный	оборудование	Специализированное	Пирометр (бесконтактный лазерный прицел время отклика 0.5 с
21	Стол производственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Специализированное	GN 1/1. Гастроемкость нержавеющая
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Специализированное	Глубокая гастроемкость предназначенная для погружного термостата. Ванна для термостата. Вид гастроемкости GN 2/1, глубина гастроемкости не мение 200 мм, материал нержавеющая сталь
24	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	оборудование	Специализированное	Материал изготовления сталь и пластик.
25	Кремер-Сифон для сливок	оборудование	Специализированное	Материал изготовления нержавеющая сталь
26	Ложка для мороженного	инструменты	Специализированное	Материал изготовления нержавеющая

				сталь
27	Шпатель кондитерский	инструменты	Специализированное	Материал изготовления нержавеющая сталь
28	Пароконвектомат	оборудование	Специализированное	Мощность не мение 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 6. GN 1/1.
29	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Специализированное	Стол-подставка под пароконвектомат направляющими под 6 гастроемкостей, материал нержавеющая сталь
30	Плита индукционная	оборудование	Специализированное	Стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно)
31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	оборудование	Специализированное	Мощность не мение 1000Вт
32	Стол поизводственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
33	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/2 265х325х65 мм
35	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/6 176х162х65мм.
36	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/9 176х105х65мм.
37	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Специализированное	Объемом 0,6л
38	Сито для протирания	оборудование	Специализированное	Диаметр от 7-10 см
39	Молоток металический для отбивания мяса	оборудование	Специализированное	Молоток для отбивания мяса алюминевый
40	Половник	оборудование	Специализированное	Объемом 250мл Нержавеющая сталь
41	Ложки столовые	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь

42	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
43	Овощечистка	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
44	Набор кондитерских насадок	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
45	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Специализированное	От 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
46	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Специализированное	От 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
47	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем 0.3 л, нержавеющая сталь
48	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л нержавеющая сталь
49	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 1 л нержавеющая сталь
50	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Специализированное	Не менее 3 шт
51	Скребок для теста	оборудование	Специализированное	Материал пластик
52	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Специализированное	Объем не мение мл: 230, материал пластик
53	Лопатки силиконовые	оборудование	Специализированное	Лопатка силиконовая
54	Лопатка деревянная	оборудование	Специализированное	Лопатка деревянная
55	Кисточка силиконовая	оборудование	Специализированное	Кисточка силиконовая
56	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Специализированное	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
57	Планетарный миксер	оборудование	Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания
58	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Специализированное	Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
59	Подставка для раделочных досок металлическая	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, сварная конструкция. Размер не менее 600х300
60	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь

61	Термометр (щуп)	оборудование	Специализированное	Термометр цифровой электронный высокотемпературный щуп
62	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1 530х325х20 мм.
63	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1 530х325х65 мм.
64	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 2/3 354х325х20 мм.
65	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 2/3 354х325х40 мм.
66	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/2 265х325х20 мм.
67	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176х325х20мм.
68	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176х325х40мм.
69	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176х325х65мм.
70	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/4 265х162х20мм.
71	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/4 265х162х100мм.
72	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/6 176х162х100мм.
73	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	оборудование	Специализированное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
74	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Специализированное	Объемом 0,8л
75	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
76	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 28см

77	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
78	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
79	Сито для протирания	оборудование	Специализированное	Диаметр от 20-25 см
80	Сито (для муки)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24 см
81	Венчик	оборудование	Специализированное	Не менее 240 мм
82	Шумовка	оборудование	Специализированное	Материал нержавещая сталь
83	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Специализированное	Материал пищевая жесть, количество сторон 4, габариты изделия 20,5х9,6х12 см
84	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Специализированное	Палетка изогнутая материал нержавеющая сталь
85	Щипцы универсальные	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
86	Форма для выпечки тартов круг	оборудование	Специализированное	Перфорированная, нержавеющая сталь
87	Форма для выпечки тартов овал	оборудование	Специализированное	Перфорированная, нержавеющая сталь
88	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 3.5 л нержавеющая сталь
89	Ножницы для рыбы, птицы	оборудование	Специализированное	Многофункциональные кухонные ножницы
90	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
91	Тарелка глубокая белая	оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
92	Тарелка глубокая белая	оборудование	Специализированное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
93	Соусник	оборудование	Специализированное	50 мл, керамический или металлический
94	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	оборудование	Специализированное	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
95	Миска пластик	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л
96	Мерный стакан	оборудование	Специализированное	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.

97	Скалка	оборудование	Специализированное	Скалка деревянная не мение 25см д 5см	
98	Силиконовый коврик	оборудование	Специализированное	Размер не мение 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
99	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Специализированное	Перфорированный силиконовый коврик с осн. Подходит для выпекания и заморозки продуктов. Выдерживает температуру от - 40 до + 230 градусов. Идеально прилегает к поверхности	
100	Силиконовая форма "кнели"	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон	
101	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек не мение 3,7 см	
102	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек не мение 7 см	
103	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон	
104	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	оборудование	Специализированное	Прихватка силиконовая термостойкая	
105	Стол поизводственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	УМК			

	ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				

Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кассовая станция R-keeper	ТС	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	ПМ.06
2	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
3	Шкаф книжный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, Не более 1000*500*2000 м, с полками	
4	Мобильный компьютерный класс (24 компьютера)	ТС	Специализированное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ	
5	Стол обучающегося	Мебель	Специализированное	письменный, двухместный, ЛДСП	
6	Стул обучающегося	Мебель	Специализированное	каркас металлический	
7	Ноутбук	ТС	Специализированное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
8	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС	

9	МФУ	ТС	Специализированное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
10	Стол преподавателя	Мебель	Специализированное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
11	Стул преподавателя	Мебель	Специализированное	мягкий, тестиль	
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	УМК			

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Сервер для информационных систем и хранения данных	ТС	Основное	Тип не менее 2 процессоров (не менее 2.8 Ггц), оперативная память не менее 2 × 16 Гб DDR4, рейд, блок питания не менее 600Вт, сетевая карта не менее 2х1 Гб, 4х100Гб – RG45, жесткий диск не менее 4 × HDD не менее 1Тб, SSD не менее 512 Гб.	ОПЦ.07 ОПЦ.13ц
2	Серверная ОС	Программное обеспечение	Основное	Серверная опреационная система X64	
3	IP – камера	ТС	Основное	Мини-купольная, матрица 1/3", разрешение не менее 4Мп	
4	WiFi-роутер	ТС	Основное	Подключение к интернету: Ethernet RJ-45, стандарт Wi-Fi: 802.11, скорость портов не менее 100 Мбит/с	

5	Источник бесперебойного питания 850	ТС	Основное	Полная выходная мощность не менее 850 ВА
6	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический усиленный
7	Кресло	Мебель	Основное	Цвет: черный, Кож.зам, каркас: пластик
8	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический 200/60-5", высота – 2000 мм, длина 1000 мм, глубина 600 мм, 5 полок, сборная стойка
9	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой приставной
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер С375139 Ц Intel Xeon SuperMicro
11	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор Founder
12	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК С358994Ц-Intel Pentium G3260
13	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер (СПЕЦВУЗАВТОМАТИКА)
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК С505037Ц NL-Intel Core i5-7400
15	Сервер	ТС	Основное	Сервер DEPO
16	Сетевое хранилище	ТС	Основное	Сетевое хранилище QNAP
1	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Intel P-Line
2	Сервер	ТС	Основное	Сервер HP ML-110G7
3	Сервер	ТС	Основное	Сервер Intel Xeon
4	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
5	Источник бесперебойного питания 1500	ТС	Основное	ИБП 1500 с кабелем
6	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор ASUS RT-AC88U Dual-band Gigabit Route
7	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК С589134Ц NT-Intel Core i3-

				9100
8	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор TP-Link TL-SG1048
9	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК Core C512196Ц NL-Intel i5-7500/H270A
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C511944Ц NL-Intel Xeon E3-1240v6
11	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
12	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор MikroTik RB3011UiAS-RM
13	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C642042Ц NL-Intel Core i5-9600K
15	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
16	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор D-Link DGS-1100-16V2 управляемый
1	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
2	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
3	Полка для оборудования консольная	Мебель	Основное	Полка для оборудования консольная
4	Стол	Мебель	Основное	Стол аудиторский
5	Стол	Мебель	Основное	Стол управления с ящиками
6	Стул офисный	Мебель	Основное	Стул офисный на колесах (спинка - сетка) серый
7	Тумбочка белая	Мебель	Основное	Тумбочка белая
8	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
9	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах

10	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)	Мебель	Основное	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)
11	Стол	Мебель	Основное	Стол для заседаний белый на хром.ножках
12	Стол для ПК с ящиками	Мебель	Основное	Стол для ПК с ящиками
13	Стол офисный мал. (1 ящик)	Мебель	Основное	Стол офисный мал. (1 ящик)
14	Мобильный компьютерный класс	ТС	Основное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ
15	Комплекс автоматизации гостиничной и ресторанной деятельности	Программное обеспечение	Специализированное	Система гостиничной деятельности: бронирование, учет заезда и выезда гостей, самостоятельное заселение гостей и контроль доступа в номер, управление заказами гостей, электронная гостиничная замковая система, планирование и контроль работы горничных, ведение учета минибаров, белья и уборок, проведение расчетов с номерным фондом не менее 10 номеров. Система ресторанной деятельности: автоматизация ресторана, фаст-фуда, фабрики кухни: касса ресторана и фаст-фуда с монитором покупателя, станция для управление заказами кухни, электронная

				очередь, мобильный официант на смартфоне, станция для автоматизации электронного документооборота на производстве, маркировка готовой продукции
16	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью	Программное обеспечение	Специализированное	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью, обеспечивающая возможность доступности выгрузки данных из АСУ, синхронизация доступности по нескольким блокам квоты АСУ; выгрузка цен взрослых, детских и дополнительных мест из АСУ; бронирование номеров: добавление и модификация брони в УСУ, детализация типов размещения, указание источника бронирования, начисление дополнительных услуг в АСУ.
1	Стол обучающегося	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП
2	Стул обучающегося	Мебель	Основное	каркас металлический

3	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС	
4	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, тестиль	
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор HP	
	Информационные технологии в профессиональной деятельности Саморазвитие в условиях цифровой экономики Выполнение работ по профессии подборщик информационного материала	УМК			

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	ОГСЭ.04
2.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
3.	Стенка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Деревянная сборная конструкция для гимнастических упражнений	
4.	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической	Оборудование	Специализированное	Навесная цельносварная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				конструкция на гимнастическую стенку	
5.	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Специализированное	Состоит из деревянной скамьи на металлических не регулируемых опорах и деревянного бруса для повышения прочности	
6.	Брусья гимнастические	Оборудование	Специализированное	Состоят из рамы, четырёх стоек с механизмами зажима и фиксации, четырёх вертлюгов и двух стеклопластиковых жердей.	
7.	Перекладина гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Состоит из никелевого стержня, двух стоек и четырех растяжек. Никель характеризуется высокой коррозионной стойкостью — устойчив на воздухе, в воде, в щелочах, в ряде кислот	
8.	Бревно гимнастическое	Оборудование	Специализированное	Выполнено из клееного дерева, покрытого двумя слоями лака, оснащено двумя	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				нерегулируемыми металлическими опорами.	
9.	Конь гимнастический	Оборудование	Специализированное	Корпус, закреплённый на двух стальных опорах с четырьмя выдвижными стойками («ногами») с резиновыми наконечниками. Корпус изготовлен из дерева, покрыт упругой набивкой и туго обтянут искусственной мебельной кожей тёмных тонов.	
10.	Мат гимнастический	Оборудование	Специализированное	Из качественного поролона и износостойкого кож-винила, имеет съемный чехол, на "молнии" толщина мата -10 см. Длина – 2 м. Шир	
11.	Канат для перетягивания	Оборудование	Специализированное	Состоит из хлопчатобумажной пряжи тросовой свивки	
12.	Зона приземления для прыжков в высоту	Оборудование	Специализированное	Материал: вспененный полеуритан. Размеры:180*50*0,8см	
13.	Степ-платформа	Оборудование	Специализированное	Высота платформы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				регулируемая. Материал: нетоксичный пластик.	
14.	Дорожка для разбега	Оборудование	Специализированное	Длина 5-10 м, цвет – черный. Имеет покрытие из резины. Покрытие дорожки на одном уровне с полем приземления.	
15.	Скакалка	Оборудование	Специализированное	Нейлоновый шнур диаметром 12 мм.	
16.	Палки гимнастические	Оборудование	Специализированное	Гимнастическая деревянная	
17.	Мяч набивной	Оборудование	Специализированное	Мягкий упругий предмет сферической формы	
18.	Мяч для метания	Оборудование	Специализированное	Диаметр – 6 см, масса – 100 гр., материал– резина, разноцветный пластик.	
19.	Гантели	Оборудование	Специализированное	Материал: хромированная сталь. Посадочный диаметр: 26 мм замок: фигурная гайка	
20.	Гири	Оборудование	Специализированное	Металлические, весом 16, 24, 32 кг,	
21.	Секундомер	Оборудование	Специализированное	Индикация минуты, секунды	
22.	Весы напольные	Оборудование	Специализированное	Предназначены для измерения веса до 150	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				кг. Активация нажатием, антикоррозийное покрытие	
23.	Кольцо баскетбольное	Оборудование	Специализированное	Облегченное с сеткой диаметр прутка кольцамм, стандартный размер, вес -- 1,1 кг	
24.	Щит баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Р-р1800х1050мм, из ламинированной фанеры	
25.	Рама для выноса баскетбольного щита или стойка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм.	
26.	Сетка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Сетка белого цвета. Толщина нити сетки – от 2,6 до 5 мм. Материал капрон	
27.	Мяч баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Сферической формы с традиционным рисунком из восьми вставок и черных швов. Масса мяча (официально принятого размера 7) составляет 567—650 г, окружность — 750—780 мм.	
28.	Стойки волейбольные	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				диаметром 76 мм. Верхняя часть трубы заглушена. Высота - 2.85 м. (в том числе 0.30м основа	
29.	Сетка волейбольная	Оборудование	Специализированное	Размеры стандартной волейбольной сетки: длина 9,5 м, ширина 1 м, ячейки квадратные со стороной 10 см. Верх и низ сетки обшит прочной синтетической лентой.	
30.	Волейбольный мяч	Оборудование	Специализированное	Упругий предмет сферической формы, обеспечивающий максимальный отскок	
31.	По дисциплине физическая культура	УМК			

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул	Мебель	Основное	Ученические с мягким сиденьем, не менее 75	
2.	Стол для чтения двухместный	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП, не менее 10	
3.	Витрина	Мебель	Основное	мобильная островная,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металлическая	
4.	Шкаф книжный закрытый.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 800х300х2200 мм	
5.	Стол модульный сборный	Мебель	Основное	Круглой формы, ЛДСП	
6.	Шкаф для документов.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 900х460х1970 мм	
7.	Ноутбук	ТС	Основное	Производительность процессора: не менее 2,9 ГГц. Диагональ экрана: не менее 15,6 дюймов. Объем оперативной памяти не менее 8 Гбайт.	
8.	Устройство многофункциональной (МФУ).	ТС	Основное	Технология печати – лазерная. Цветность печати - черно-белая. Максимальный формат -А4.	
9.	Персональный компьютер.	ТС	Основное	Экран: диагональ экрана 23.8 ""/Разрешение экрана 1920 x 1080. Процессор: Intel Pentium 4415U/Частота 2.3 ГГц/2 ядра/4 потока. Оперативная память: 4Гб/SO-DIMM/DDR4. Графический адаптер:	
10.	Видеопроектор с проекционным экраном	ТС	Основное	Переносной с экраном	
11.	Конференцсвязь	ТС	Основное	Программная система	
12.	Электронный ресурс цифровой	ТС	Специализированное	Электронный ресурс	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	образовательной среды спо			«Профобразование»	
13.	Электронная библиотека	ТС	Специализированное	Издательство «Академия»	
14.	Электронные учебно-методические комплексы	ТС	Специализированное	Корпорация «Диаполь»	
15.	Виртуальные практикумы	ТС	Специализированное	Издательский центр «Академия»	
		УМК			

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул	Мебель	Основное	С мягким сиденьем, не менее 75	
	Трибуна	Мебель	Основное	Напольная, ЛДСП	
	Видеопроектор с проекционным экраном	Оборудование	Основное	Переносной с экраном	
	Акустическая система	Оборудование	Основное	Размещение по соответствующему графическому плану, крепится на сцене	
	Набор звуковой аппаратуры	Оборудование	Основное	Микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны	
	Набор осветительной техники	Оборудование	Основное	Освещение сцены актового зала не менее 300 лк, а самого зала – не менее 200 лк.	
	Конференцсвязь	ТС	Основное	Программная система	

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	ОС Windows 10 Pro ESD Action pack	1	ОГСЭ.01-ОГСЭ.05, ЕН.01-ЕН.02, ОПЦ.01-ОПЦ.13ц, ПМ.01-ПМ.08
2	ОС Windows 10 RUS OLP NL Acdmc	58	
3	ОС Windows 10 Pro.Upgrade	31	
4	ОС WINDOWS 7	3	
5	ОС Linux	164	
6	ОС Astra Linux	196	
7	Офисные программы MicrosoftOfficePro 2016 RUS OLP NL Ac	28	
8	Офисные программы ROffice	196	
9	Офисные программы "Мой офис	84	
10	Антивирусная программа для серверов (Kaspersky Endpoint Security)	25	
11	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы"	1	
12	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, макаронных изделий"	1	
13	ВП "Приготовление. и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров из овощей и грибов"	1	
14	ВП "Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов"	1	
15	ВП "Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий"	1	
16	ВП "Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов"	1	
17	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы"	1	
18	ВП "Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса"	1	
19	ВП "Приготовление и подготовка к реализации мучных изделий"	1	
20	ВП "Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба"	1	
21	ВП "Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок"	1	
22	ПО "Повар. и кондитерское дело"	1	
23	ПО "Повар, кондитер"	1	
24	ПО "Гостиничное дело"	1	

25	ПУМ Технология изготовления и оформления миниатюр, маленьких тортов и птифур	1	
26	ПУМ Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий	1	
27	ПУМ Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий	1	
28	ПУМ Технология изготовления тортов, гато и десертов	1	
29	ЭУМ Организация и контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения	1	
30	ПО 1С Предприятие 8.	5	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификации выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому
Повар
Повар детского питания

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3
Требования к проведению демонстрационного экзамена 9
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) 13

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана законодательными и нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3. Приказом Минпросвещения России от от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

4. Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

6. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

7. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке

труда.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 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	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД 7 Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 8 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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
ВД 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.
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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.
ВД 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	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.

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.
ВД 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.
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал	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.
ВД 7 Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК 7.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 8 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места
	ПК 8.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 8.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
	ПК 8.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**
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

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3. 1. Вид государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы) в соответствии с ФГОС СПО.

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3.2. Объем времени на подготовку и проведение

Согласно ФГОС, в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР и проведение ДЭ – 2**.**

3.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с …….. по ……. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами).

3.4. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколераспределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ, уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части представлена в таблице 3.

Таблица 3

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**ПродолжительностьДЭ**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице 4

Таблица 4

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*

ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице5.

Таблица 5

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[6]	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков,	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
		ИТОГО (инвариантная часть)	**80,00**
4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10,00
		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	6,00
		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	4,00
		ВСЕГО (вариативная часть)[7]	**20,00**
		ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	**100,00**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную (таблица 6).

Таблица 6

Оценка (пятибалльная шкала)	**2**	**3**	**4**	**5**
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% -100,00%

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке
(при наличии)

Таблица 7

№ п/п	**Наименование запрещенного оборудования**
1	мобильные телефоны
2	еда
3	шпаргалки
4	личные вещи

3.5. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) **(Приложение А)** определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

– Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);

– Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);

– Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;

– Приказ о закреплении тем дипломных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;

– Производственные характеристики;

– Сводная ведомость итоговых оценок;

– Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);

– Дипломные проекты выпускников;

– Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению дипломной работы обучающихся (на каждого обучающегося);

– Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим дипломную работу по специальности;

– Приказ об утверждении председателя государственной экзаменационных комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

Требования к оформлению дипломного проекта (работы)

Общие требования

ДР должна быть структурирована и состоять из следующих составных частей:

- титульный лист;
- лист индивидуального задания;
- реферат;
- содержание;
- перечень условных обозначений;
- введение;
- основная часть:
    1) теоретический раздел
       выводы
    2) технологический раздел
       выводы
    3) экономический раздел
       выводы
- заключение;
- список использованной литературы; (Приложение Д)
- приложения.

Во введении дается характеристика состояния исследуемого вопроса, указываются цель и задачи работы, его новизна и актуальность. Цель и задачи должны быть четко сформулированы.

Основная часть состоит из разделов, название и содержание которых определяется для каждой специальности отдельно и закрепляется в методических рекомендациях по выполнению ДР.

В заключении логически и последовательно излагаются теоретические, практические выводы и предложения, к которым пришел выпускник в результате работы над ДР. Они

должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости и эффективности выполненной работы, пишутся в виде тезисов (по пунктам).

Список использованных источников – это перечень всех источников информации, используемых в ходе написания ДР.

В приложениях помещается материал, который не может быть последовательно размещен в основном тексте ДР из-за большого объема, нестандартного формата и т.д.

Количество структурных элементов ДР и их название может быть изменено согласно специфике каждой специальности. Поэтому в методических рекомендациях по выполнению ДР должны быть четко прописаны все элементы работы, их назначение, содержание, правила оформления.

Общий объем ДР должен быть не менее 50-60 страниц печатного текста без учета приложений. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение – 1-3 страницы, заключение 1–1,5 страницы, большую часть работы занимает основная часть (80% текста).

Обязательным требованием к выполнению ДР является самостоятельность выпускника в сборе, систематизации и анализе фактического материала, формулировании выводов и рекомендаций.

ДР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ДР. Отрецензированная и сброшюрованная ДР подлежит защите. Открытая защита ДР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения обучающимся общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ДР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Выпускник, может быть, не допущен к защите ДР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы дипломной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ДР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на ДР.

Процедура защиты ДР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося (возможно с использованием наглядных материалов – компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы обучающегося на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (Приложение Б).

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала. Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время**. Рекомендуемое время доклада 5 минут.**

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите может быть оформлен в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

3.6. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом VII Приказа Минобрнауки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.6.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

3.6.3. 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).

3.6.4. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

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 ГИА 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)

3.6.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

3.7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

3.7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

3.7.2. 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.

3.7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

3.7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией 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 образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Оператора, 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.

3.7.5. 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.

3.7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

3.7.7. 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 образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

3.7.8. 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).

3.7.9. 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.

3.7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Приложение А

Примерная тематика дипломных работ
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере_____.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря _____.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из мяса на примере_____.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд на примере _____.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд на примере _____.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса на примере _____.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сыра, овощей, грибов и плодов на примере _____.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных и теплых салатов на примере _____.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса домашних и диких животных на примере _____.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в детском кафе на 25 мест
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане на 50 мест

24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из бездрожжевого теста в ресторане на 50 мест
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных изделий из бездрожжевого теста в кафе на 30 мест
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в ресторане на 75 мест
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе молодежном на 30 мест
28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе на 40 мест
29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции в ресторане при гостинице на 150 мест
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции в общедоступной столовой на 80 мест
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в общедоступной столовой на 85 мест
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление первых блюд в общедоступной столовой на 75 мест
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в общедоступной столовой на 70 мест
36. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в общедоступной столовой на 90 мест
37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков в общедоступной столовой на 68 мест
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков в общедоступной столовой на 96 мест
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы в общедоступной столовой на 100 мест
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов в общедоступной столовой на 120 мест
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»

47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сыра, овощей, грибов и плодов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных и теплых салатов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса домашних и диких животных на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
59. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
60. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
61. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
62. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере_____.
63. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
64. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
65. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
66. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в ресторане на 110 мест
67. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе молодежном на 25 мест

68. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе на 35 мест
69. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест с реализацией блюд по типу «шведский стол»
70. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции в ресторане при гостинице на 150 мест с реализацией блюд по типу «шведский стол»

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ДР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная ДР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ДР не выполнена	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ДР выполнена некачественно	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ДР выполнена качественно и на высоком уровне

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *Республики Крым и г. Симферополь, в частности.*
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке
– Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Модуль «Образовательная деятельность»

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 обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в

студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.*

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*
успешное освоение образовательных программ по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы *по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели русского языка и литературы
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности «Поварское и кондитерское дело», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1 – 3 курсы	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1 – 3 курсы	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1 – 3 курсы	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1 – 3 курсы	раз в семестр	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1 курс	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвящённый Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2024	советник директора по воспитанию, кураторы

9.	Викторина «Знания границ не знают», посвящённая Международному дню распространения грамотности	1 – 3 курсы	06.09.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
10.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1 – 3 курсы	04.10.2024	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
11.	Всемирный день стандартов, кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание». Тематическая викторина	1 – 3 курсы	14.10.2024	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
12.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1 – 3 курсы	15.10.2024	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Международный день повара. Творческий конкурс «Кухня мечты»	1 – 3 курсы	18.10.2024	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
14.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября	1 – 3 курсы	28.10 - 01.11.2024	кураторы
15.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 – 3 курсы	20.11.2024	кураторы, преподаватели истории
16.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1 – 3 курсы	29.11.2024	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
17.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1 – 3 курсы	05.12.2024	кураторы, преподаватели истории
18.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	12.12.2024	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
19.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1 – 3 курсы	09.12.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

20.	«О сколько нам открытий чудных…» - День Ньютона	1 – 3 курсы	23.12.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели химии, физики и биологии
21.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1 – 3 курсы	27.01.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
22.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1 – 3 курсы	02.02.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
23.	Кинолекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 3 курсы	03.02.2025	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
24.	День Российской науки. Тематическая выставка. Кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	08.20.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели естественнонаучных дисциплин
25.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1 – 3 курсы	21.02.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
26.	Час истории «11 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1 – 3 курсы	18.03.2025	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
27.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1 – 3 курсы	27.03.2025	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
28.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1 – 3 курсы	12.04.25 - 22.04.25	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики

29.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	19.04.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
30.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1 – 3 курсы	30.04.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели ОБЖ и БЖ
31.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 – 3 курсы	Май 2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
32.	День кондитера	1-3 курсы	06.05.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
33.	Открытый урок «День славянской письменности»	1 – 3 курсы	24.05.2025	преподаватели русского языка и литературы
34.	День химика. Викторина. Тематическая выставка.	1 – 3 курсы	24.05.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели химии
35.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1 – 3 курсы	06.06.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
36.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1 – 3 курсы	11.06.2025	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
37.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1 – 3 курсы	22.06.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
	2. Кураторство			
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп

3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка". Инструктажи по ТБ.	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1 – 3 курсы	сентябрь-октябрь	кураторы групп
6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1- 4 курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 4 курсы	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
	3. Наставничество			
16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества
17.	Разработка программы наставничества по специальности		август 2024	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-психолог

19.	Мониторинг, оценка результатов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по специальности «Поварское и кондитерское дело». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры». Встреча с амбассадорами	1 – 3 курсы	октябрь 2024	куратор программы наставничества, амбассадоры
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их специальностью	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

29.	День наставника специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «Мастерская наставника»	1 – 3 курсы	Январь 2025	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь – повар-кондитер». Конкурс эссе по ПМ.02	1 – 3 курсы	Январь 2025	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по специальности «Поварское и кондитерское дело». Конкурс	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, заместители директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1 – 3 курсы	02.09.2024	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1 – 3 курсы	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,
4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1 – 3 курсы	06.09.2024	советник директора по воспитанию

6.	Международный день туризма	1 – 3 курсы	27.09.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию
9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1 – 3 курсы	01.10.2024	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтёров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1 – 3 курсы	04.10.2024	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО
11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1 – 3 курсы	02.10.2024	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1 – 3 курсы	октябрь 2024	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1 – 3 курсы	03.11.2024	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1 – 3 курсы	04.11.2024	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1,2 курсы	15.11.2023	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1,2 курсы	17.11.2023	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог
17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	20.11.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

18.	День матери. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	29.11.2024	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	30.11.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	09.12.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1 – 3 курсы	12.12.2024	кураторы групп, педагог-организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1 – 3 курсы	26.12.2024	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1 – 3 курсы	25.01.2025	кураторы групп, педагог-организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1 – 3 курсы	26.01.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
25.	День воинской славы России	1 – 3 курсы	февраль 2025	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1 – 3 курсы	февраль 2025	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1 – 3 курсы	08.02.2025	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели МДК
28.	Международный женский день. Концерт	март	06.03.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	март	17.03.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР

30.	Конкурс юморесок	1 – 3 курсы	01.04.2025	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1 – 3 курсы	07.04.2025	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1 – 3 курсыы	12.04.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Построй своё кафе»	2-4 курсы	апрель 2025	советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1 – 3 курсы	май 2025	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1 – 3 курсы	30.04.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1 – 3 курсы	28.04 – 08.05.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.2025	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1,2 курсы	27.05.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.2025	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
40.	Международный день защиты детей	1,2 курсы	30.05.2025	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1 – 3 курсы	12.06.2025	советник директора по воспитанию

42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2025»	4 курс	30.06.2025	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1 – 3 курсы	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Оформление стендов	1 – 3 курсы	в течение года	Педагог-организатор
2.	Выпуск стенгазет	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со специальностью «Поварское и кондитерское дело»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог

3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог
4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	социальные педагоги
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог
6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
	7. Самоуправление			
9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп

17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студсовет	январь	советник директора по воспитанию
18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсовет	25.01.2024	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсовет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсовет	июнь	советник директора по воспитанию
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1 – 3 курсы	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1 – 3 курсы	02.09.24 - 08.09.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1 – 3 курсы	04.09.24-08.09.24	преподаватели физкультуры, ОБЖ, БЖ
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках! »	1 – 3 курсы	09.10.24-15.10.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1 – 3 курсы	13.11.24-20.11.24	социальные педагоги, педагог-психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1 – 3 курсы	20.11.24-25.11.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	Ноябрь 2024	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 – 3 курсы	27.11.24-04.12.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1 – 3 курсы	11.12.24-15.12.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1 – 3 курсы	22.01.24-29.01.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1 – 3 курсы	26.02.25 - 04.03.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы,
16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех! » Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1 – 3 курсы	01.04.25-08.04.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	15.04.25-22.04.25	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками специальности Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			

	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3 курсы	в течение года	кураторы групп мастера п/о
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	2-3 курсы	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	педагоги- организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	3-4 курсы	в течение года	педагоги- организаторы, мастера п/о
7.	Деловая игра «Учимся управлять»	3-4 курсы	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	3-4 курсы	апрель	кураторы групп, представители работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1,2,3 курсы	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	4 курсы	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	Все курсы	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
	11. Студенческий театр			
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участники труппы	сентябрь	руководитель театра

2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участники труппы	05.10.2024	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участники труппы	26.12.2024	руководитель театра
4.	Подготовка программ ы по фестивалю «1+1!	Участники труппы	07.02.2025	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участники труппы	05.03.2025	руководитель театра
6.	Подготовка итогового спектакля	Участники труппы	Апрель 2025	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участники труппы	06.05.2025	руководитель театра
8.	Подготовка Последнего звонки и Выпускного	Участники труппы	30.06.2025	руководитель театра
	12. Студенческие спортивные клубы			
1.	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	Сентябрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь – ноябрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов СКК. - подведение итогов за полугодие.	участники ССК	Декабрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры

5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	Январь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	Февраль 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	Май 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	Май 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	Июнь 2025	руководитель ССК
	13. Волонтерский отряд			
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.2024	куратор отряда волонтёров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2024	куратор отряда волонтёров
6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров

7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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;