МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДИМИТРОВГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С. ЧЕРНОВА»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Специалист поварского и кондитерского дела

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 6 от 28.06.2024 г.

Утверждено Приказом ОГБПОУ ДТПТ приказ № 157 от 10.07.2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Бостон» _____ Э.М. Маликов

2024 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 168
1.2. Нормативные документы 169
1.3. Перечень сокращений 169

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 169

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 169
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5
3.2. Профессиональные стандарты 5
3.3. Осваиваемые виды деятельности 5

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 169
4.1. Общие компетенции 169
4.2. Профессиональные компетенции 169
4.3. Матрица компетенций выпускника 169

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 169
5.1. Учебный план 169
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы169
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 169
5.4. Календарный учебный график 169
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 169
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы169
5.7. Практическая подготовка 169
5.8. Государственная итоговая аттестация 105

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 170
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 106
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 106
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 106
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы170

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с изменениями от 2020 г. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с изменениями от 2020 г.);

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

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

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	**Данные**	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	*Искусство и креативная индустрия*	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;* Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».*	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	*- медицинская книжка* *- инструктаж по технике безопасности*	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с изменениями от 2020 г.	
Квалификация (-и) выпускника	*- повар;* *- кондитер*	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	*3 г. 10 мес.*	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	*5904 академических часов*	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	*3 г. 10 мес.*	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	*5904 академических часов*	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4803**	**3064**
общеобразовательный цикл	2052	949
общепрофессиональный цикл	520	270

профессиональный цикл	2231	1845
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1332 *576* *756*	1332 *576* *576*
Вариативная часть образовательной программы	**813**	**372**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	522	372
ОП 10ц Цифровая экономика	33	0
ПМ06 Организация процесса питания по заказу работодателя ООО «Бостон»	489	324
Промежуточная аттестация	**216**	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**72**	

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	*33.010 Повар*	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т 09.03.2022 № 113н*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/01.4 ТФ В/02.4
	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т 07.09.2015 № 597н*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера **ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/01.4 ТФ В/02.4

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации и хранении кулинарных п/ф разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования

		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства

		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места,
		подготовке к работе сырья,
		технологического оборудования,
		производственного инвентаря,
		инструментов, весоизмерительныхприборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту иисправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование
		инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты

		мыть после использования технологическое оборудованиеи убирать для хранения съемные части
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства

		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		использовать нитрат-тестер дляоценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила приема продуктов по количеству и качеству
		правила оформления заявок на склад

		ответственность за сохранность материальных ценностей
		правила снятия остатков на рабочем месте
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес оценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика
		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы,дичи, кролика
		Умения:
		распознавать продукты недоброкачественные
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		различать пищевые и непищевые отходы
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности
		соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию

		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного	**Навыки**
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционировании (комплектовании),упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпускепродукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:

	сырья	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных,с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,
		комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки
		эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета потребителями при отпуске на вынос
		ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,	**Навыки**
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукциис прилавка/раздачи, на вынос
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании),упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Умения:

	домашней птицы, дичи, кролика	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе править кухонные ножи
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы,дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);

		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навык:**
		подготовке, уборке рабочего места,подготовке к работе, проверкетехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительныхприборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать нарабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты

		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чист
		соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности,охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки ктранспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствиис технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов,весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлениюгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнениятехнологических операций, современные методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		нормативно-техническая документация,используемая припригото влении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушениясанитарии и гигиены

		требования к личной гигиенеперсонала при подготовке производственного инвентаря икухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования
		правила утилизации отходов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на выносготовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий,закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки**
		подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение домомента использования
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров всоответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью

		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинироватьметоды приготовления
		хранить свежеприготовленные,охлажденные и замороженные бульоны и отвары
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарноеназначение бульонов, отваров
		температурный режим и правилаприготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила ихбезопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		техника порционирования, вариантыоформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров
		правила охлаждения, замораживания ихранения готовых бульонов, отваров
		правила разогревания охлажденных,замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности храненияготовых бульонов, отваров, правила маркирования упакованныхбульонов, отваров

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов, организовывать их хранение впроцессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты всоответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемостьв соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны
		соблюдать температурный ивременной режим варки супов
		закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов
		доводить супы до вкуса, доопределенной консистенции
		проверять качество готовых суповперед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		охлаждать и замораживатьполуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные,охлажденные и замороженные супы
		разогревать супы с учетом требованийк безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		рассчитывать стоимость, вестирасчеты с потребителем при отпускена вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе супов
		владеть профессиональнойтерминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлениисупов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, вариантыоформления супов для подачи

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования суповразнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи,температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания ихранения готовых супов
		правила разогревания супов
		требования к безопасности храненияготовых супов
		правила и порядок расчетапотребителей при отпуске на вынос
		ответственности за правильностьрасчетов с потребителями
		правила, техника общения спотребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления соусов
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов всоответствии с рецептурой
		осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		рационально использовать продукты,полуфабрикаты

		готовить соусные полуфабрикаты:пассеровать овощи, томатныепродукты, муку
		подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		охлаждать, замораживать,размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований побезопасности
		закладывать продукты,подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов,определять степень готовности соусов
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		проверять качество готовых соусовперед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов припорционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку сгорячими блюдами соусами
		Знания:

		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		ассортимент отдельных компонентовдля соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентовсоусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусовпромышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		правила размораживания и разогреваотдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов,соусных полуфабрикатов
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусовразличной консистенции
		техника порционирования, вариантыподачи соусов
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов

		методы сервировки и подачи соусов настол; способы оформления тарелки соусами
		требования к безопасности храненияготовых соусов
		температура подачи соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразногоассортимента, в том числе региональных
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих блюди гарниров
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания
		жарить сырые и предварительноотваренные
		готовить блюда из круп в сочетании смясом, овощами
		жарить на решетке гриля и плоскойповерхности

		фаршировать, тушить, запекать
		определять степень готовности блюд игарниров из овощей и грибов
		доводить до вкуса, нужнойконсистенции блюда и гарниры изовощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		готовить массы из каш, формовать,жарить, запекать изделия из каш
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		ассортимент пряностей, приправ,используемых при приготовленииблюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемостьс основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональныхособенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,макаронных изделий разнообразного ассортимента

		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		правила поведения, степеньответственности за правильностьрасчетов с потребителями
		правила, техника общения спотребителями; базовый словарный запас наиностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований побезопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления горячих блюд,кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразногоассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюдиз яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, видаосновного сырья, его кулинарныхсвойств: протирать и отпрессовывать творогвручную и механизированным способом
		жарить, варить на пару, запекатьизделия из творога
		определять степень готовности блюдиз творога; доводить до вкуса
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		органолептические способы определения готовности;
		правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителям
		базовый словарный запас наиностранном языке
		техника общения, ориентированная напотребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии стехнологическими требованиями,
		оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья идополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья

		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетноймассы на решетке гриля и плоской поверхности
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья разнообразного ассортимента
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		припускать мидий в небольшомколичестве жидкости и собственном соку
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Знания
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		ингредиентов для горячих блюдкулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		методы приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типапитания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатациииборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент пряностей, приправ,используемых при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья, их сочетаемость с основными продуктами
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		техника порционирования, вариантыоформления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		правила охлаждения, замораживания и
		хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
креализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика идополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		варить мясо, мясные продукты,подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основнымспособом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками,изделия из котлетной массы внебольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском,подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетноймассы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности
		жарить мясо, мясные продукты,домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
		жарить пластованные тушки птицыпод прессом
		тушить мясо крупным, порционным имелкими кусками гарниром и без
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарныеизделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:

		выбирать, рационально размещать нарабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты инормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухоннойпосуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии свидом работ в зоне по приготовлениюгорячих блюд, кулинарных изделий,закусок
		подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности,охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки ктранспортированию готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способомкачество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствиис технологическими требованиями;

		своевременно оформлять заявку насклад
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушениясанитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования
		виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд,кулинарных изделий и закусок;
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, применять, комбинироватьметоды приготовления холодныхсоусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		корректировать световые оттенки ивкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		охлаждать, замораживать, хранитьотдельные компоненты соусов

		рационально использовать продукты,соусные полуфабрикаты
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		хранить свежеприготовленные соусы сучетом требований к безопасности готовой продукции
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		творчески оформлять тарелку схолодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов для холодных соусов и заправок
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		ассортимент отдельных компонентовдля холодных соусов и заправок
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов изаправок
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищеваяценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразногоассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок

		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов
		правила хранения готовых соусов
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		использовать региональные продуктыдля приготовления салатов разнообразного ассортимента
		проверять качество готовых салатовперед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачисалатов
		хранить салаты с учетом требований кбезопасности готовой продукции
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типапитания, кулинарных свойствпродуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря,инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования ккачеству, температура подачи салатов органолептические способыопределения готовности
		ассортимент пряностей, приправ,используемых при приготовлениисалатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат

		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональныхособенностей
		техника порционирования, вариантыоформления салатов разнообразногоассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатовразнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранениясалатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета спотребителем при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями
		правила, техника общения спотребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение впроцессе приготовления бутербродов,холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемыхпродуктов
		подготавливать, нарезать пшеничныйи ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		подготавливать масляные смеси,доводить их до нужной консистенции
		вырезать украшения з овощей, грибов
		измельчать, смешивать различныеингредиенты для фарширования
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиеническиетребования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход припорционировании
		выдерживать температуру подачибутербродов, холодных закусок

		хранить бутерброды, холодныезакуски
		с учетом требований к безопасностиготовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачихолодных закусок
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		нормы взаимозаменяемости основногосырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональныхособенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортиментадля подачи

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на выносбутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования кбезопасности
		хранения бутербродов, холодныхзакусок разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукциина вынос
		правила поведения, степеньответственности за правильностьрасчетов с потребителями
		правила, техника общения спотребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и
		дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение впроцессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборехолодных блюд, кулинарных изделий,закусок из рыбы, нерыбного водногосырья

		владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типапитания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи,термосов, контейнеров для отпуска навынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразногоассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения спотребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение впроцессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности,приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа

		использовать региональные продуктыдля приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований побезопасности готовой продукции
		соблюдать выход припорционировании
		выдерживать температуру подачихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основногосырья и дополнительных ингредиентовс учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, вариантыоформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразногоассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи разнообразного ассортимента

		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи разнообразногоассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями
		правила, техника общения спотребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать нарабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты инормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием

		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности,охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки ктранспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствиис технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку насклад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системаХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков
		возможные последствия нарушениясанитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранениящищевых продуктов
		правила утилизации отходов
		способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**Навыки:**
		приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Умения:**
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
		использовать и выпекать различные виды готового теста
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

		соблюдать выход припорционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		органолептические способыопределения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортиментадля подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас наиностранном языке
		техника общения, ориентированная напотребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		жарить фрукты основным способом и на гриле
		проваривать на водяной бане, запекать,варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		готовить сладкие блинчики, пудинги,оладьи, омлеты, вареники с ягодами,шарлотки
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способомфрукты, ягоды
		использовать и выпекать различныевиды готового теста
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячихсладких блюд, десертов
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии соспособом приготовления

		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать выход припорционировании
		проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		выдерживать температуру подачигорячих сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячиесладкие блюда, десерты,полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос, длятранспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов

		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатациииоборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачигорячих сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортиментадля подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас наиностранном языке
		техника общения, ориентированная напотребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитковразнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		отжимать сок из фруктов, овощей,ягод
		смешивать различные соки с другимиингредиентам
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки
		готовить квас из ржаного хлеба иготовых промышленного производства
		готовить холодные алкогольныенапитки
		готовить горячие напитки (чай, кофе)для подачи в холодном виде
		подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила инормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкойна вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход припорционировании
		выдерживать температуру подачихолодных напитков
		хранить свежеприготовленныехолодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, длятранспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетомтипа питания, кулинарных свойствосновного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		органолептические способыопределения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, вариантыоформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитковразнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения спотребителями;
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии стехнологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов

	ассортимента	организовывать их хранение впроцессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливатьароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления горячих напитковразнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		варить кофе в наплитной посуде и спомощью кофемашины
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкойна вынос
		соблюдать санитарные правила инормы в процессе приготовления
		выдерживать температуру подачигорячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборегорячих напитков
		Знания:

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалык работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов,весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов,обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать нарабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты инормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии состандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасностькондитерских мешков
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии свидом работ в кондитерском цехе

		подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе
		последовательность выполнениятехнологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушениясанитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий
		виды, назначение оборудования,инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),укладки готовых хлебобулочных,мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья,продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовлении и подготовке киспользованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продуктыдля приготовления отделочных полуфабрикатов
		хранить, подготавливать отделочныеполуфабрикаты промышленногопроизводства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси,термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
		уваривать сахарный сироп дляприготовления тиража
		определять степень готовностиотделочных полуфабрикатов
		доводить до вкуса, требуемой консистенции
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочныхполуфабрикатов перед использованиемили упаковкой для непродолжительного хранения
		хранить свеже приготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
		организовывать хранение отделочныхполуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведнаяхарактеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов

		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования ккачеству отделочных полуфабрикатов
		органолептические способыопределения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов
		условия, сроки хранения отделочныхполуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранениюотделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение впроцессе приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовностивыпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
		проводить оформление хлебобулочныхизделий
		выбирать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочныхизделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции
		соблюдать выход припорционировании
		выдерживать условия храненияхлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасностиготовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочныхизделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вестирасчеты с потребителями

		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на выносхлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукциина вынос
		базовый словарный запас наиностранном языке
		техника общения, ориентированная напотребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления мучных кондитерских изделий

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		проводить оформление мучныхкондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском,упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов

		нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания,кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерскихизделий
		органолептические способыопределения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на выносмучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правилазаполнения этикеток
		базовый словарный запас наиностранном языке
		техника общения, ориентированная напотребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое	**Навыки:**
		подготовка основных продуктов идополнительных ингредиентов

	оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	приготовление мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента
		хранение, отпуск, упаковка на выносмучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос
		взаимодействие с потребителями приотпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение впроцессе приготовления пирожных итортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продуктыдля приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
		готовить различные виды теста:пресное сдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное,заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты
		проводить формование рулетов избисквитного полуфабриката

		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать, безопасно использоватьоборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способомприготовления
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции
		проверять качество пирожных итортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетичноупаковывать на вынос для транспортирования пирожных итортов
		владеть профессиональнойтерминологией
		консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональныхвидов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления пирожных итортов, правила их выбора с учетом типа питания
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

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

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья мяса, домашней птицы, дичи, кролика	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водногосырья	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 1.4.	*33.010 Повар*	**ОТФ А**	ТФ А/02.3

		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарныхизделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 2.4.	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд,	ТФ А/02.3

		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/02.3

		реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок измяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации салатов разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,холодных закусок	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд,	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4

		разнообразного ассортимента		напитков и кулинарных изделий	
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодныхблюд из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4

				изделий	
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячихсладких блюд,десертов разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалык работе в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Кондитер*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера **ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4

				кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*33.010 Кондитер*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера **ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	*33.010 Кондитер*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера **ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	*33.010 Кондитер*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3

		разнообразного ассортимента		**ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	*33.010 Кондитер*	**ОТФ А** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера **ОТФ В** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
ВД по запросу работодателя	*ВД. 6 Приготовление блюд на предприятии по заказу работодателя*	ПК 6.1. Организовывать работу цехов столовой предприятия; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 ТФ В/01.4
		ПК 6.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики предприятия	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд,	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4

				напитков и кулинарных изделий	
		ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для работников столовой легкой промышленности	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 6.4 Осуществлять подготовку фуршетных, банкетных и столов для деловых встреч.	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 6.5. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4
		ПК 6.6. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.	*33.010 Повар*	**ОТФ А** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара **ОТФ В** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 ТФ В/02.4

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																																
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6
Обязательная часть образовательной программы																																																	
ООД.00	***Общеобразовательные дисциплины***																																																
ОУД.01	Русский язык				О	О																																											
ОД.02	Литература					О	О																																										
ОУД.03	История	О			О	О	О																																										
ОУД.04	Обществознание	О			О	О	О																																										
ОУД.05	География	О			О	О	О	О																																									
ОУД.06	Иностранный язык	О	О	О																																												
ОУД.07	Математика	О	О	О	О	О																																										
ОУД.08	Информатика	О		О																																												
ОУД.09	Физическая культура								О																																							
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины						О	О	О																																							
ОУД.11	Физика	О	О	О	О				О																																							
ОУД.12	Химия	О	О	О	О																																											
ОУД.13	Биология	О	О		О			О																																								
ОУД.14	Индивидуальный проект	О		О																																											
ОУД.15	Россия – моя история	О	О																																												
ОУД.16	Родной язык				О	О																																										
ОУД.17	Основы бережливого производства	О	О		О	О		О																																								
ОУД.18	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			О	О	О																																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О			О		О			П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		П	П	П	П	П	П	П	П	П									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О			О						П	П	П			П	П	П	П	П					П	П	П			П	П		П	П	П										

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О			О					П	П		П		П	П	П	П				П						П					П										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О																																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О			О							П	П										П	П	П	П		П	П	П												
ОП.06	Охрана труда	О	О		О	О		О			П				П								П						П					П									
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О		О	О																																					
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности					О	О	О																																			
ОП 09	Физическая культура (СПО)							О																																			
ОП 10 дпб	Цифровая экономика	О	О	О	О	О			О																																		
П.00	**Профессиональный цикл**																																										
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О			П	П	П	П																												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																																										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																										
УП.01	Учебная практика																																										
ПП.01	Производственная практика																																										
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих**	О	О	О	О	О	О	О							П	П	П	П	П	П	П	П																					

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок																																									
УП.02	Учебная практика																																									
ПП.02	Производственная практика																																									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О															П	П	П	П	П	П													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок																																									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок																																									
УП.03	Учебная практика																																									
ПП.03	Производственная практика																																									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к**	О	О	О	О	О	О	О																																		

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																												П			П	П														
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																													
УП. 04	Учебная практика																																													
ПП. 04	Производственная практика																																													
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О																										П	П	П	П	П									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																													
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																													
	Учебная практика																																													
УП. 05	Производственная практика																																													

ПМ 06	**Организация процесса питания по заказу работодателя ООО «Бостон»**	О	О	О	О	О	О	О																																	П	П	П	П	П	П
МДК.06.01	Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО «Бостон»																																												
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО «Бостон»																																												
ПП. 06	Учебная практика																																												
ПМ.06	Производственная практика																																												

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	Форма ПА	Всего	В т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)1	Самостоятельная работа[2]	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем.	8 сем.
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**2052**		**2024**				**28**	**2052**		**442**	**520**	**480**	**450**				
ОУД.01	Русский язык	Э	112		112					112		17	20	45	30				
ОД.02	Литература	ДЗ	164		162				2	164		34	40	45	45				

ОУД.03	История	Э	134		134					134		34	30	30	15			
ОУД.04	Обществознание	ДЗ	109		107				2	109		34	30	30	15			
ОУД.05	География	ДЗ	104		102				2	104		34	40	15	15			
ОУД.06	Иностранный язык	ДЗ	134		132				2	134		34	40	30	30			
ОУД.07	Математика	Э	262		261					261		51	60	75	75			
ОУД.08	Информатика	ДЗ	144		142				2	144		34	20	45	45			
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ	184		182				2	184		34	40	30	30	22	28	
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	70		68				2	70		40	30					
ОУД.11	Физика	ДЗ	134		132				2	134		34	40	30	30			
ОУД.12	Химия	Э	177		177					177		34	50	30	30	33		
ОУД.13	Биология	ДЗ	74		72				2	74		34	40					
ОУД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	33		31				2	33						33		
ОУД.15	Россия – моя история	ДЗ	75		73				2	75		45	30					
ОУД.16	Родной язык	ДЗ	54		52				2	54		34	20					
ОУД.17	Основы бережливого производства	ДЗ	44		42				2	44						44		
ОУД.18	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ДЗ	45		43				2	45					45			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**553**	**270**	**521**			**14**	**18**	**520**	**33**	**102**	**120**	**0**	**0**	**121**	**84**	**54**	**75**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	57	24	54			1	2	57		17	40					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	57	24	54			1	2	57		17	40					

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	74	24	70			2	2	74		34	40						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	81	24	79			2		81								27	54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	61	28	57			2	2	61						33	28		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	34	12	31			1	2	34		34							
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	61	59	57			2	2	61						33	28		
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	50	32	46			2	2	50						22	28		
ОП 09	Физическая культура (СПО)	ДЗ	45	43	43				2	45								27	18
ОП 10 дпб	Цифровая экономика	ДЗ	33		30			1	2		33					33			
ПМ.00	**Профессиональный цикл**		3011					34	12	250	42								
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Экв	**292**	**54**	**141**	**144**		**3**	**4**	**34**	**42**	**68**	**224**						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализациии хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	18	31			1	2	34		34							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	114	36	110			2	2	72	42	34	80						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72			72				72			72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72			72				72			72						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	**Экв**	**742**	**102**	**232**	**504**		**6**		**707**	**35**		**132**	**342**	**268**				

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	75	30	73			2		75			30	45					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок	Э	163	72	159			4		128	35		30	45	88				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216			216				216			72	72	72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	288			288				288				180	108				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Экв**	**375**	**83**	**189**	**180**		**6**		**351**	**24**					**55**	**320**		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок	Э	75	35	73			2		75						33	42		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок	Э	120	48	116			4		96	24					22	98		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72				72							72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108			108				108							108		

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Экв**	**419**	**130**	**267**	**144**		**6**	**2**	**364**	**55**								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	70	30	66			2	2	70							70		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	205	100	201			4		150	55						70	63	72
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	72			72				72							72		
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	72			72				72							36		36
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Экв**	**694**	**144**	**325**	**360**		**7**	**2**	**559**	**135**						**28**	**126**	**540**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	55	24	50			3	2	55							28	27	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	279	120	275			4		144	135							99	180
	Учебная практика	ДЗ	144			144				144									144

УП. 05	Производственная практика	ДЗ	216			216				216									216
	Дополнительный профессиональный блок «Организация процесса питания по заказу работодателя ООО «Бостон»																		
ПМ.06	**Организация процесса питания по заказу работодателя ООО «Бостон»**	**Экв**	**489**	**48**	**155**	**324**		**6**	**4**	**0**	**489**						**228**	**261**	
МДК.06.01	Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО «Бостон»	ДЗ	84	24	79			3	2		84						84		
УП.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО «Бостон»	ДЗ	81	24	76			3	2		81							81	
УП. 06	Учебная практика	ДЗ	144			144					144						72	72	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	180			180					180						72	108	
ПА	**Промежуточная аттестация**	216																	
ГИА	**Государственный итоговая аттестация – демонстрационный экзамен**	72																	
Объем образовательной программы		5904																	
Срок обучения			3 г. 10 мес.																

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	ОП.10ц Цифровая экономика	33	ЦОМ	По запросу работодателя ООО «Бостон» для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
7	ПМ 06 Организация процесса питания по заказу работодателя ООО «Бостон»	489	Работодатель	По запросу работодателя ООО «Бостон» для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
Итого		522		

5.3. План обучения 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.	**Виды работ:** – подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика – приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразногоассортимента, в том числе региональных; – порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	**ПП.01 Производственная практика**	72	2	Столовая швейной фабрики	Заместитель директора по инновационному развитию Белова В.П.
2	**Виды работ:** – подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранения, отпуск бульонов, отваров – приготовление, творческое оформление и подготовка к	**ПП.02 Производственная практика**	288	4,5	Горячий цех	Шеф повар

	реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи					
3	– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковка на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов – приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукциина вынос, – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок измяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**ПП.03 Производственная практика**	108	6	Овощной цех	Шеф повар
4	**Виды работ:** - подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья,	**ПП.04 Производственная практика**				

	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		72	7,8	Холодный цех	Шеф повар
	Виды работ: – подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовкак работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка пищевых продуктов, других расходных – материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукциина вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПП.05 Производственная практика**	216	8	Пекарский цех	Шеф повар
6	Приготовление блюд по заказу работодателя ООО «Бостон»	**ПП.06 Производственная практика**	180	6,7	Столовая швейной фабрики	Заместитель директора по

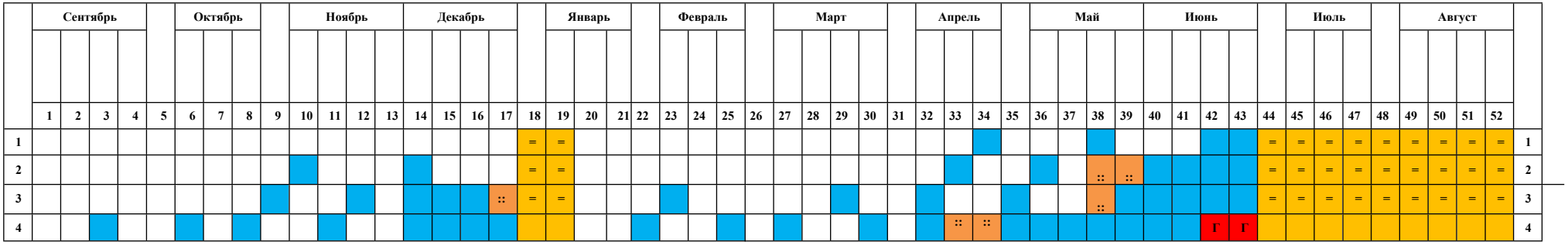
						инновационному развитию Белова В.П.

5.4.

5.5. Календарный учебный график

5.5.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

График учебного процесса по неделям



Обозначения:

Модули и дисциплины

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Практики

Г Государственная итоговая аттестация

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	*37*	*1332*	*17*	*612*	*20*	*720*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*4*	*144*	*0*	*0*	*4*	*144*	*0*	*0*	*11*	*1476*
2 курс	*30*	*1080*	*15*	*540*	*15*	*540*	*2*	*72*	*0*	*0*	*2*	*72*	*9*	*324*	*2*	*72*	*7*	*252*	*0*	*0*	*11*	*1476*
3 курс	*25*	*900*	*11*	*396*	*14*	*504*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*14*	*504*	*5*	*180*	*9*	*324*	*0*	*0*	*11*	*1476*
4 курс	*18*	*648*	*9*	*324*	*9*	*324*	*2*	*72*	*0*	*0*	*2*	*72*	*19*	*684*	*8*	*288*	*11*	*396*	*2*	*72*	*2*	*1476*
Всего	*110*	*3960*	*52*	*1872*	*58*	*2088*	*6*	*216*	*1*	*36*	*5*	*180*	*46*	*1656*	*15*	*540*	*31*	*1116*	*2*	*72*	*35*	*5904*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах *ООО «Бостон»*, при проведении *практических и лабораторных занятий*, всех видов практики;

− включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 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 «Бостон»* на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

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

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

русский язык и литература;
химия и физика;
информатика;
география и биология;
социально-экономические дисциплины;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
основы безопасности и защиты Родины, охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

учебная кухня
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
ОП.06 Охрана труда
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

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 «Бостон»*, 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, 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	Белова Веста Павловна	ООО «Бостон»	Заместитель директора по инновационному развитию	15 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 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 110

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»146

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 264

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 314

ПМ06 «Организация процесса питания по заказу работодателя ООО Бостон” 373

2024г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Error! Bookmark not defined.**
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы **Error! Bookmark not defined.**
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.1. Трудоемкость освоения модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.2. Структура профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.3. Содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
3.1. Материально-техническое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

_ПМ. 01._ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы Повар, кондитер 43.01.09*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -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	актуальный - профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные	

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами,	психологические основы деятельности коллектива	

	руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Мыть после использования	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	технологическое оборудованиеи убирать для хранения съемные части соблюдать правила мытья кухонных ножей,острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования безопасно править кухонные ножи соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи Правила приема прдуктов по количеству и качеству правила оформления заявок на склад Ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте Правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов Правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	

	регламентами, стандартами чистоты оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства осуществлять выбор		

	сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте Различать пищевые и непищевые отходы Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности Соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов Способы упаковки, складирования,	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи –нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы –соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов Владеть профессиональной терминологией	приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета потребителями при отпуске на вынос Ответственность за правильность расчетов правила, техника общения потребителями –базовый словарный запас на иностранном языке	

	Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных –методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов

	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть распределена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер 43.01.09 и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований. Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием профессионального модуля, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности ученика, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образовательной организации.

№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**			**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
		Умения	знания	навыки			
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбно	Тема 2.2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	42	удовлетворение отраслевых и региональных требований

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, морепродуктов, мяса, домашней птицы, дичи,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	го водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	кулинарной продукции Тема 2.3. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		

		кролика, готовить полуфабрикаты из рыбы, морепродуктов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	–методы приготовления полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов, мяса, Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с				

			потребителями базовый словарный запас на иностранном языке				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[3]	148	54
Лабораторные и практические работы	54	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	3	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 в форме ДЗ* *МДК 01.02 в форме ДЗ* *УП 01 ДЗ* *ПП 01 ДЗ* *ПМ 01 КВ Экз*	 2 2 4	
Всего	**292**	

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, 292 ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа[4]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-4 ПК 1.1 – 1.4	ПМ. 01._ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	*292*	*54*	*292*	*54*	*3*	*Экв*	*72*	*72*
ОК 1-4 ПК 1.1-1.4	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	**34**	18	**34 (33+1)**	18	1	ДЗ		
ОК 1-4 ПК 1.1-1.4	МДК 01.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	**114**	36	**114 (112+2)**	36	2	ДЗ		
ОК 1-4 ПК 1.1-1.4	Учебная практика						ДЗ	**72**	
ОК 1-4	Производственная практика						ДЗ		**72**

ПК 1.1-1.4									
	Всего:	*292*	***54***	*292*	*54*	*3*		*72*	*72*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**	**Осваиваемые ОК и ПК**
1	2	3	4	5
МДК 01.01. **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.**		**34/18**		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	**6**		
	1. Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа.	**1**	2	*ПК 1.1.-1.2. ОК 01-04*
	2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	**2**	2	
	3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Правила составления заявки на сырье.	**1**	2	
	Практическое занятие1 . Составление заявки на сырье	**2**	2	
Тема 1. 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**6**		
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**2**	2	*ПК 1.1.-1.2. ОК 01-04*
	2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении полуфабрикатов. Правила их безопасного использования.	**1**	2	
	3. Схема первичной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных Форма нарезки: простые, сложные. Способы минимизации отходов	**1**	2	

<table>
<tr><td></td><td>при нарезке и обработке овощей и их использование.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>4. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</td><td>1</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Аудиторная самостоятельная работа
Тема: заполнить таблицу
<table>
<tr><th>№</th><th>Сырье</th><th>Форма нарезки</th><th>Рисунок</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Картофель</td><td>Соломка</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</td><td>Содержание</td><td>5</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации и содержанию рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</td><td>2</td><td>2</td><td>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-04</td></tr>
<tr><td></td><td>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</td><td>1</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №2 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</td><td>Содержание</td><td>17</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</td><td>2</td><td>2</td><td>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-04</td></tr>
<tr><td></td><td>2.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</td><td>1</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

	Практическое занятие №3 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**2**	2	
	Лабораторная работа №1 Составить мини проект презентация овощного цеха ресторана высшего класса с расстановкой оборудования, описанием санитарных норм и требований и техники безопасности. (схема цеха)	**6**	2	
	Лабораторная работа №2 Составить мини проект презентация мясного цеха ресторана высшего класса с расстановкой оборудования, описанием санитарных норм и требований и техники безопасности. (схема цеха)	**6**	2	
	Дефенцированный зачет	**2**	2	
МДК 01.2. **Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**		**114/36**		
Тема 2.1. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**20**		
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	**2**	2	*ПК 1.1, 1.2,. ОК 01-04*
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	**4**	2	
	3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	**2**	2	

	4. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуска блюд и гарниров из тушеных овощей. Фирменные и национальные блюда, требования к качеству.	**2**	2	
	5. Приготовление блюд из грибов. Варианты оформления и отпуска, требования к качеству, условия хранения.	**2**	2	
	6.Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуска блюд и гарниров из запеченных овощей.. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	Лабораторная работа №1 «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потмнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов»	**6**	2	
Тема 2.2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**37**		
	1. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей.	**2**	2	*ПК 1.1, 1.2, 1.3, ОК 01-04*
	2. Ассортимент, способы приготовления блюд из варёной и припущённой рыбы. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	3. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для тушения рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей.	**2**	2	
	4. Ассортимент, способы приготовления блюд из варёной и припущённой рыбы. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	5. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	

	Аудиторная самостоятельная работа **Тема:** Составить мини проект презентация рыбных полуфабрикатов ресторана Европейской кухни	**1**	2	
	6. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	
	7. Ассортимент, способы приготовления блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	8.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для запекания: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	
	9. Ассортимент, способы приготовления блюд из запечёной рыбы. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	10. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки.	**2**	2	
	11. Ассортимент, способы приготовления блюд из котлетной массы. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража.	**2**	2	
	12. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к	**2**	2	

	качеству готовых полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
	Лабораторная работа №2 «Приготовление и оформление полуфабрикатов из рыбы».	**6**	2	
	Лабораторная работа №3 «Приготовление и оформление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».	**6**	2	
Тема 2.3. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**34**		
	1. Приготовление полуфабрикатов из говядины: вырезка, толстый, тонкий края, внутренний и верхний куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная части, грудинка ,покромка, шейная часть, пашина, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое, вымя) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	*ПК 1.1, 1.2, 1.4 ОК 01-04*
	2. Приготовление полуфабрикатов из говядины: субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое, вымя) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	
	3. Приготовление полуфабрикатов из свинины: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	
	4. Приготовление полуфабрикатов из свинины: субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	

	5. Приготовление полуфабрикатов из баранины: лопаточная часть, шейная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование, обработка тушек ягнят. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	2	
	6. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	**2**	2	
	7. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	**2**	2	
	8. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов; из баранины: рагу, плов, шашлык; из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	**2**	2	
	9. Технология приготовления рубленных полуфабрикатов натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения.	**2**	2	

	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.			
	10. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	**2**	2	
	11. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная. Требования к качеству, сроки хранения.	**2**	2	
	Лабораторная работа №4 «Приготовление и оформление полуфабрикатов из говядины	**6**	2	
	Лабораторная работа №5 «Приготовление и оформление полуфабрикатов из свинины».	**6**	2	
Тема 2.4. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**19**		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка.	**2**	2	*ПК 1.1, 1.2, 1.4 ОК 01-04*
	2.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	**2**	2	
	3.Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шнитцель по-столичному. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	**2**	2	
	4.Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения	**2**	2	

	полуфабрикатов			
	5. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	**2**	2	
	6. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и кролика. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: филе, окорочка, , голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	**2**	2	
	Аудиторная самостоятельная работа **Тема:** Составить мини проект презентация мясных полуфабрикатов в ресторане Европейской кухни	**1**	2	
	Лабораторная работа №6 «Приготовление и оформление полуфабрикатов из мяса птицы».	**6**	2	
	Деференцированный зачет	**2**	2	
Учебная практика. **Виды работ:**		**72**	2	
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты,			

полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости			
Производственная практика **Виды работ:** - подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	72	2	

- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос			
Дифференцированные зачёты по УП и ПП		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка*

	товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	*защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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 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 полуфбрикатов, 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 полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*

контекстам.	– оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- *заданий для практических/ лабораторных занятий;* - *заданий по учебной и производственной практике;* - *заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация****: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* - *заданий экзамена по модулю;* - *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар - кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 148
ПМ.02 приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 148
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 148
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 148
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 168

2. Структура и содержание профессионального модуля 171
2.1. Трудоемкость освоения модуля 171
2.2. Структура профессионального модуля 172
2.3. Содержание профессионального модуля 174

3. Условия реализации профессионального модуля 192
3.1. Материально-техническое обеспечение 192
3.2. Учебно-методическое обеспечение 192

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 196

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы Повар кондитер 43.01.09*

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[5]:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части 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	*актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности*	

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

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную	*содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории*	

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	*профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта*	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ПК 2.1. Подготавливать	- выбирать, рационально	- требования охраны труда, пожарной	- *подготовке, уборке рабочего*

рабочее место, оборудование, сырье,исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием –мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,	безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - правила безопасного	*места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов* *- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов*

	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами , стандартами чистоты - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, осуществлять из выбор в соответствии с технологическими требованиями - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - оформлять заявку на склад	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - правила оформления заявок на склад - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

бульонов, отваров разнообразного ассортимента	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты при приготовлении бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - температура подачи бульонов, отваров - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования - техника	- приготовление, хранение и отпуск бульонов, отваров

		порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров - правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров - правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- использовать региональные продукты для приготовления супов - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны - соблюдать температурный и временной режим варки супов - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа - определять степень готовности супов - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи супов - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов - правила разогревания супов - требования к безопасности хранения готовых супов	

	- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и	*-Приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации*

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

	соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры,	приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	

	эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	- техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; - способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разно-образного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гар-ниров из овощей и грибов; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	*- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;* *- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи*

	особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - жарить сырые и предварительно отваренные; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности - фаршировать, тушить, запекать - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - готовить массы из	разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения,	

	каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	*- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки* *- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи*

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и	температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки - органолептические способы определения готовности; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителям - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя	

	механизированным способом - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента –методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с	*- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;* *- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;* *взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи*

	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку - Выбирать оборудование,	основными продуктами - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	

	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре - жарить порционные куски мяса, мясных		

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками - жарить пластованные тушки птицы под прессом - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней		

	птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть распределена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер 43.01.09 и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований. Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием профессионального модуля, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности ученика, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образовательной организации.

№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**			**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
		Умения	знания	навыки			
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов, и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов, и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов, и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих	Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	35	удовлетворение отраслевых и региональных требований

	подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного	блюд, кулинарных изделий, закупок - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообраз	блюд, кулинарных изделий, закупок - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообраз	сырья разнообразного ассортимента ***Раздел модуля 7.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		

		ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - подвергать тепловой обработке горячие блюда, кулинарные изделия , закуски разнообразного ассортимента - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопаснос	ного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств продуктов, порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском,	ного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском,			

		ти готовой продукции - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	упаковкой на вынос - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	упаковкой на вынос - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[6]	238	102
Лабораторные и практические работы	102	102
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	504	504
учебная	*216*	*216*
производственная	*288*	*288*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01 в форме Э* *МДК 02.02 в форме Э* *УП 02 ДЗ* *ПП 02 ДЗ* *ПМ 02 КВ Экз*		
Всего	**742**	

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, 742 ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа[7]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-4 ПК 2.1.-2.8	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*742*	*102*	*742*	*102*	*6*	*Экв*	*216*	*288*
ОК 1-4 ПК 2.1- 2.8	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**75**	30	**75 (73+2)**	30	2	Э		
ОК 1-4 ПК 2.1-2.8	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	**163**	72	**163 (159+4)**	72	4	Э		

	ассортимента								
ОК 1-4 ПК 2.1-2.8	Учебная практика						ДЗ	**216**	
ОК 1-4 ПК 2.1-2.8	Производственная практика						ДЗ		**288**
	Всего:	*742*	*102*	*742*	*102*	*6*		*216*	*288*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	***Уровень освоения***	Объем часов	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			75	
Тема 1.1. *Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*			**22**	ОК 1-4 ПК 2.1
	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта	2	2	
	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	2	2	
	3. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2	2	
	4. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	2	2	
	5. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.	2	2	
	6. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	2	2	

	7. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов.	2	2	
	8. Оснащение горячего цеха. Инструктаж по эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности на рабочем месте	2	2	
	9. Организация хранения, отпуска горячих блюд, напитков с учетом подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	2	
	Практическое занятие 1.Ознакомление с Инструктажом по технике безопасности и охране труд	2	2	
	Практическое занятие 2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд.	2	2	
Тема 1.2. *Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента*			**12+2**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Содержание			
	1. Организация работы горячего цеха. Назначение. Размещение рабочих мест.	2	2	
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячей продукции сложного ассортимента. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2	2	
	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	
	4. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	2	2	
	Аудиторная самостоятельная работа. Составление таблицы по подбору оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления горячих блюд.	2	2	

	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента	2	2	
	Практическое занятие 4. Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих блюд		2	
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по* приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			**14**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.4
	Содержание			
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента.	2	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	
	3. Методы сохранности полуфабрикатов для горячих блюд сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	2	
	4. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих блюд и напитков сложного ассортимента.	2	2	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана	2	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и кухонной посуды.	2	2	
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	2	

Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*			**27**	ОК 1-4 ПК 2.1-2.8
	Сожержание:			
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др.	2	2	
	2. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	
	3. Требования к безопасности, в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	2	2	
	4. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	
	5. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции	2	3	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	2	4	
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению горячих блюд	2	4	
	Практическое занятие 10. Составление плана расстановки оборудования на кулинарном производстве.	2	4	
	Практическое занятие 11. Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования	2	4	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			***163***	

Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента			***26***	
Тема 2.1. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов разнообразного ассортимента*			**3**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов, бульонов, отваров. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	1	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов.	2	2	
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*			**9**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Содержание:			
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	2	1	
	2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	2	2	

	Лабораторно-практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов различного ассортимента	2	6	
Тема 2.3. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов разнообразного ассортимента*			**10+2**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Содержание			
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска	2	2	
	2. Молочные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска	2	2	
	3. ***Аудиторная самостоятельная работа №1.*** Составление ТТК на супы-пюре, молочные, диетические, вегетарианские.	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2	6	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни*			**2**	ОК 1-4 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Содержание:			
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска	2	1	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска	2	1	
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			**21**	

Тема 3.1. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов разнообразного ассортимента*			**21**	ОК 1-4 ПК 2.4
	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	2	1	
	2. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соусаяичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном,соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.		2	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	2	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	2	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2	2	
	Практическое занятие 1. Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт.Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	***2***	2	
	Практическое занятие 2. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов	***2***	2	
	Практическое занятие 3.Адаптация рецептур горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом	***2***	2	

	правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	Лабораторно-практическое занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов различного ассортимента		6	
Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			**21**	
Тема 4.1. *Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента*			**9**	ОК 1-4 ПК 2.5
	Содержание			
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	1	
	2. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов		6	
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента*			**12**	ОК 1-4 ПК 2.5
	Содержание			
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая	2	1	

	оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.			
	2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	2	
	3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	4. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	2	
	5. ***Лабораторно-практическое занятие* № 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	3	6	
Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			**19**	
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*			**7**	ОК 1-4 ПК 2.6
	Содержание			
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2	1	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2	1	

	3. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	4. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	3	2	
	5. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	
Тема 5.2. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки*			**12**	ОК 1-4 ПК 2.6
	Содержание			
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2	1	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	2	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2.3	2	
	Лабораторно-практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2.3	6	

Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе зарубежной кух			**24**	
Тема 6.1. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента*			**5**	ОК 1-4 ПК 2.7
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	1	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	2	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	2	
Тема 6.2. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*			**17+2**	ОК 1-4 ПК 2.7
	Содержание			
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	1	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	2	
	3. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2	2	

	4. ***Аудиторная самостоятельная работа №2.*** Составление ТТК на горячие блюда из нерыбного водного сырья.	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		6	
	Лабораторно-практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		6	
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в том числе зарубежной кухни			**56**	ОК 1-4 ПК 2.8
Тема 7.1. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента*			**16**	
	Содержание			
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом	2	2	
	2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2	2	
	3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	2	2	
	4. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге,	2	2	

	низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.			
	5. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		6	
Тема 7.2. *Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика*			**20**	ОК 1-4 ПК 2.8
	Содержание			
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	4	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	2	4	
	3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	2	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с	2	2	

	учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	2	
	Лабораторно-практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	3	6	
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика*			**20**	ОК 1-4 ПК 2.8
	Содержание			
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	2	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	2	
	3. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	2	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2	2	
	5. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	2	

	6. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	2	2	
	7. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	2	
	8. ***Лабораторно-практическое занятие 11.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	6	
	Учебная практика **Виды работ:** - 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том		216	

	числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			

	18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
	Производственная практика. **Виды работ:** - подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранения, отпуск бульонов, отваров - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовка к реализации - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;		288	

	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика .			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативные документы:

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].

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].

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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

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

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:

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

Печатные издания:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2011. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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].

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].

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.

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

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

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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Оцениваемые знания, умения и навыки**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навык:** - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием –мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами , стандартами чистоты - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	***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*	*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 70% правильных ответов.*

	упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, осуществлять из выбор в соответствии с технологическими требованиями - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - оформлять заявку на склад **Знания:** **-** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - правила оформления заявок на склад - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	*зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Не менее 75% правильных ответов*
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	**Навыки:** - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление, хранение и отпуск бульонов, отваров **Умения:**	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты при приготовлении бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов **Знать:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - температура подачи бульонов, отваров - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров - правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров - правила маркирования упакованных бульонов, отваров	*-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
ПК 2.3.	**Навыки:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов	***Текущий контроль при проведении:***	*Полнота ответов, точность формулировок,*

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления супов - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны - соблюдать температурный и временной режим варки супов - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа - определять степень готовности супов - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке **Знать:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	*-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/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи супов - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов - правила разогревания супов - требования к безопасности хранения готовых супов - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:** -Приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации **Умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; - варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*	*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*

	компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами **Знания:** -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных	***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

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

	- жарить на решетке гриля и плоской поверхности - фаршировать, тушить, запекать - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	*в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
ПК 2.6.	**Навыки:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации	***Текущий контроль при проведении:***	*Полнота ответов, точность формулировок,*

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса **Знать:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	*-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/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки - органолептические способы определения готовности; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителям - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья разнообразного ассортимента	**Навыки:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по	***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 дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных*

	безопасности готовой продукции - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента –методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		*ответов*
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**Навыки:** **-** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками - жарить пластованные тушки птицы под прессом - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по	*-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	безопасности готовой продукции - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
Повар кондитер 43.01.09

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 211
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 211
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 211
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 228

2. Структура и содержание профессионального модуля 233
2.1. Трудоемкость освоения модуля 233
2.2. Структура профессионального модуля 234
2.3. Содержание профессионального модуля 236
3.1. Материально-техническое обеспечение 256
3.2. Учебно-методическое обеспечение 256

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 259

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Повар, кондитер 43.01.09

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[8]:

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

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

		профессиональной деятельности	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	*содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила*	

	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	*разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта*	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними последовательность выполнения технологических	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для

	дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственныйинвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правилатехники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

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

	особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции проверять качество готовых холодных соусов	и сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при	

	и заправок перед отпуском их на раздачу творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов правила хранения готовых соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья,	*ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента*

	с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного	

		ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента правила хранения салатов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и	*ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с*

закусок разнообразного ассортимента	приготовления бутербродов, холодных закусок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения з овощей, грибов измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок органолептические способы определения готовности ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей,	*прилавка/раздачи приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента*

	инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила	

		маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента нормы взаимозаменяемости сырья и	*приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с*

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья	продуктов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их	*прилавка/раздачи*

	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья владеть профессиональной терминологией	сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных	

		блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	*ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи*

	с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи охлаждать и замораживать готовые	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами нормы	*разнообразного ассортимента*

	холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть распределена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер 43.01.09 и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований. Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием профессионального модуля, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности ученика, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образовательной организации.

№ №	**Дополнительные**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наимено**	**Об ъем**	**Обоснование**

п/п	**профессиональные компетенции**				**вание темы**	**часов**	**включения в рабочую программу**
		Уметь	**Знать**	**Навки**			
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов, и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозамен	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила их выбора с учетом типа	*ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента*	Тема 2.4. Приготовление, оформление и подача простых холодных закусок. Тема 2.5. Приготовление, оформление и подача простых холодных блюд.	24	удовлетворение отраслевых и региональных требований

		яемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять	питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного				

		холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности и готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить холодные блюда, кулинарные изделия,	сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий,				

		закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	закусок разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника				

			общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[9]	195	83
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:		
учебная	*72*	*70*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01, МДК 03.02 в форме Э* *УП 03 ДЗ* *ПП 03 ДЗ* *ПМ 0*3 КЭ		
Всего	**458**	

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	аудиторная самостоятельная работа обучающегося, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,4,	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	75+2	73	35	2		
ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,4	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	120+4	116	48	4		
ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,4	Учебная и производственная	72				72	108

	практика, часов	108					
	Всего:	*458*	*189*	*83*	*6*	*72*	*108*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Максимальная нагрузка, ч	Уровень усвоения	ПК, ОК
1	2		3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			75+2		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			75+2		
Тема 1. 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6		
	1.	Значение, пищевая ценность и калорийность холодных блюд и закусок. Классификация по способу приготовления и назначению. Способы охлаждения. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Холодный цех: назначение, размещение, планировка, температурный режим, режим работы.	2	4	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		24		
	1.	Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Торгово –технологическое оборудование, используемое для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и ухода за ним.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Виды, назначение инвентаря, приспособления, посуда, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации и ухода за ними.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатация весоизмерительных приборов.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

	5.	Характеристика механического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2	ОК 1,2,3,4 ПК 3.1.-3.6
	6.	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	7.	Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	ОК 1,2,3,4 ПК 3.1.-3.6
	8.	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ:			
		Практическое занятие №1: Составить презентацию планировки холодного цеха с размещением оборудования	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №2: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №3 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №4. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 1.3. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных		содержание		38	
	1.	Подготовка продуктов для холодных блюд: органолептический способ оценки качества продуктов; подготовка овощей, обработка и нарезка рыбы, мяса и мясопродуктов, птицы, сыров, сливочного масла. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Правила	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

изделий и закусок		приёма продуктов.			
	2.	Технологический цикл приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд в холодном цехе.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	5.	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки не рыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	6.	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	7.	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. *Аудиторная самостоятельная работа*	1 1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие № 5: Составить презентацию технологической последовательности подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие № 6 : «Определение качества традиционных	2	2	ПК 3.1.-3.6

		видов овощей органолептическим методом»			ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие № 7 : Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие № 8: Определение качества мяса органолептическим методом	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №9: Определение качества органолептическим методом рыбной гастрономии , мясной гастрономии.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №10: Определение качества органолептическим методом яиц и сыра.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №11: «Составление схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов. Определение их отходов » .	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №12: «Составление схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей. Определение их отходов».	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №13: « Составление схем кулинарной обработки свежей, замороженной рыбы. Определение отходов»	2	4	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №14: «Составление схем кулинарной обработки птицы домашней. Определение отходов»	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №15: « Составление технологических схем обработки гастрономических продуктов. Определение их отходов».	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 1.4. Организация обслуживания потребителей		содержание		7+2	
	1.	Способы и правила порционирования (комплектования), отпуска, хранения и упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение упаковочных материалов и оборудования, способы хранения пищевых продуктов.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Правила подачи холодных блюд и закусок: столовая посуда, приборы,	2	2	ПК 3.1.-3.6

		расстановка закусок, особенности подачи холодных блюд и закусок. Правила расчетов с потребителями за готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски.			ОК 1,2,3,4
		Аудиторная самостоятельная работа. Подбор и размещение оборудования в холодном цехе для приготовления холодных блюд и закусок	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №16: Тренинг по правилам порционирования, подачи холодных блюд и закусок; правилам расчетов с потребителями за готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски.	2	3	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			120+4		
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			120+4		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями .	1.	Содержание	14		
		Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика основных продуктов и дополнительных ингридиентов при приготовлении открытых бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с буженины. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика основных продуктов и дополнительных ингридиентов при приготовлении закрытых бутербродов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	3.	Бутерброды закусочные (канапе). Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, буженины, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Технология приготовления рыбных гастрономических продуктов порциями. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска рыбных гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных рыбных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	5.	Технология приготовления мясных гастрономических продуктов порциями. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска мясных гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных мясных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	6.	Технология приготовления молочных гастрономических продуктов порциями. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска молочных гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных молочных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			

		Практическое занятие №17: 1. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов, закусок и составление технологических карт: 2. Составить калькуляцию для данной продукции.	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок и желе.	Содержание		10 +2		
	1.	Заправки для салатов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении заправок для салатов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления заправок: столовая горчица, салатный, горчичный, с хреном и уксусом. Требования к качеству, условия хранения и подача. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Соусы для салатов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов для салатов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов: столовая горчица, салатный, горчичный, с хреном и уксусом. Требования к качеству, условия хранения и подача. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Желе рыбное. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении желе рыбного. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления желе рыбного. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Желе мясное. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении желе мясного. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления желе мясного. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Аудиторная самостоятельная работа №1. Составление ТТК на холодные соусы, заправки и желе.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 18: Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления заправок и холодных соусов для салатов: - заправка для салатов на 20 порций, -заправка горчичная на 10 порций, -соус – крем из йогурта на 10 порций, -соус – майонез на 20 порций.		2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	Практическое занятие №19: 1.Составить технологическую последовательность приготовления столовой горчицы; желе рыбного. 1.Составить технологическую карту приготовления соуса майонез – 30 порций; желе мясное – 20 порций.		2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.3. Приготовление, оформление и подача салатов.	Содержание		22		
	1.	Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Значение в питании. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила подбора заправок. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленного лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный». Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Салаты из вареных овощей . Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		Презентация. Упаковка на вынос.			
	3.	Рыбные салаты. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов рыбных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Салаты из морепродуктов. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов рыбных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	5.	Салаты с рыбной гастрономией. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов рыбных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	6.	мясные салаты. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов рыбных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

	7.	Салаты с мясными гастрономическими продуктами. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов рыбных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	8.	Салаты – коктейли. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	9.	Винегреты. Ассортимент. Значение в питании. Правила подбора заправок. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	10.	Алгоритм калькулирования салатов из сырых и вареных овощей. Правила составления технологических карт по приготовлению салатов из сырых и вареных овощей.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	11.	Алгоритм калькулирования салатов из рыбы и рыбной гастрономии. Правила составления технологических карт по приготовлению салатов из рыбы и рыбной гастрономии.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	12.	Алгоритм калькулирования салатов из мяса и мясных гастрономических товаров. Правила составления технологических карт по приготовлению	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		салатов из мяса и мясной гастрономии.			
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №20 1.Составить технологическую последовательность приготовления салата из вареных овощей; из сырых овощей, рыбы, мяса. 2.Составить технологическую карту приготовления салата из вареных овощей– 30 порций; из свежих овощей – 20 порций. 3.Составить калькуляцию салата из вареных овощей	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подача простых холодных закусок.	Содержание		17		
	1.	Холодные закуски из овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	2.	Холодные закуски из грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из грибов: грибы маринованные или соленные с луком. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Холодные закуски из рыбы: Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы: рыба фаршированная, рыба отварная, рыба под маринадом, соус хрен. Выбор посуды, варианты	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	4.	Холодные закуски из рыбных гастрономических товаров. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рабы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленная, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рабы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	5.	Холодные закуски из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	6.	Холодные закуски из мяса. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями),ростбиф с соусом, майонезом с корнишонами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	7.	Холодные закуски из мясных гастрономических продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями),ростбиф с соусом, майонезом с корнишонами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	8.	Алгоритм калькулирования холодных закусок из овощей и грибов. Правила составления технологических карт по приготовлению холодных закусок и грибов.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	9.	Алгоритм калькулирования холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических товаров. Правила составления технологических карт по приготовлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических товаров	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №21 1.Составить технологическую последовательность приготовления холодных закусок из овощей; грибов, рыбы, мяса 2.Составить технологическую карту приготовления холодных закусок из овощей– 30 порций; из грибов – 20 порций. 3.Составить калькуляцию холодных закусок из овощей; грибов.	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.5. Приготовление, оформление и подача простых холодных блюд.	Содержание		20		
	1.	Холодные блюда из творога. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из творога. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из творога. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из творога. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос			
	2.	Холодные блюда из грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из грибов: икра грибная, грибы фаршированные. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Холодные блюда из овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из овощей, яиц и грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из овощей: икра овощная (баклажанная, кабачковая), овощи фаршированные (помидоры, баклажан, кабачки, перец). Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Холодные блюда из яиц. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из яиц. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	5.	Холодные блюда из рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд изрыбы: рыба под майонезом с гарниром , рыба жаренная под	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		маринадом, ассорти рыбное. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос			
	6.	Холодные блюда из рыбных гастрономических товаров. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из солѐной, маринованной рыбы: Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из солѐной, маринованной рыбы: сельдь с гарниром, форшмак ,сельдь с маслом и картофелем, сельдь рубленная с гарниром. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания.. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из солѐной, маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	7.	Холодные блюд из мяса. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса: мясо, птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	8.	Холодные блюд из мясных гастрономических продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мясных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мясных гастрономических продуктов . Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания.. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мясных гастрономических продуктов. Технологическое оборудование	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	9.	Алгоритм калькулирования холодных блюд из яиц , творога, грибов и овощей. Правила составления технологических карт по приготовлению холодных блюд из яиц, творога, грибов и овощей.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	10.	Алгоритм калькулирования холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических товаров. Правила составления технологических карт по приготовлению холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических товаров.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	11.	Алгоритм калькулирования холодных блюдиз мяса и мясных гастрономических товаров. Правила составления технологических карт по приготовлению холодных блюд из мяса и мясных гастрономических товаров.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №22 1.Составить технологическую последовательность приготовления холодных блюд 2.Составить технологическую карту приготовления холодных блюд – 30 порций; 3.Составить калькуляцию холодных блюд из творога.	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Практическое занятие №23: Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд(студень мясной, форшмак, ассорти мясное, рыба под майонезом, яйцо фаршированное).	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.6. Приготовление, оформление и подача холодных супов.	Содержание		7+2		
	1.	Окрошка. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении окрошки мясной и овощной. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления окрошки мясной и овощной : на хлебном квасе, кефире, кислом молоке, сыворотке, минеральной воде. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4

		форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача окрошки мясной и овощной.. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	2.	Борщ. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении борща холодного. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления борща холодного.:на хлебном квасе, кефире, свекольном отваре, овощном отваре, минеральной воде. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача борща холодного. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Свекольник. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении свекольника холодного. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления свекольника холодного: На хлебном квасе, кефире, свекольном отваре, овощном отваре, минеральной воде. Выбор посуды, варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия хранения и подача свекольника холодного. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	3.	Щи зеленые. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении щей зеленых. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления щей зеленых. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача щей зеленых. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Аудиторная самостоятельная работа №2. Составление калькуляционных карт на холодные супы.	2	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №24	4	2	ПК 3.1.-

		1.Составить технологическую последовательность приготовления холодных супов 2.Составить технологическую карту приготовления холодных супов – 30 порций; 3.Составить калькуляцию окрошки			3.6 ОК 1,2,3,4
Тема 2.7. Приготовление, оформление и подача холодных диетических блюд.	Содержание		26		
	1.	Значение и задачи диетического питания. Особенности технологического процесса приготовления диетических холодных блюд. Оборудование и инвентарь. Основные виды диет и их ассортимент холодных диетических блюд.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		Овощные холодные диетические блюда. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении овощных холодных диетических блюд. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления овощных холодных диетических блюда. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача овощных холодных диетических блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			
	2.	Мясные холодные диетические блюда. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении мясных холодных диетических блюд. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления мясных холодных диетических блюда. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача мясных холодных диетических блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	3.	Рыбные холодные диетические блюда. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных холодных диетических блюд. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных холодных диетических блюда. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных диетических блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.	1	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	4.	Фруктовые холодные диетические блюда. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фруктовых холодных диетических блюд.	1	2	ПК 3.1.-3.6

		Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления фруктовых холодных диетических блюда. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных диетических блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Презентация. Упаковка на вынос.			ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие №25 1.Составить технологическую последовательность приготовления овощных, фруктовых, рыбных, мясных холодных диетических блюд. 2.Составить технологическую карту приготовления овощных, рыбных, мясных холодных диетических блюд – 30 порций; фруктовых холодных диетических блюд – 20 порций; 3.Составить калькуляцию холодных диетических блюд из овощей; фруктов	4	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторно - практическое занятие № 1: «Технология приготовления, оформления и подачи , закусок и гастрономических продуктов порциями». Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов. Использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктов. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.		6	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	Лабораторно - практическое занятие № 2: «Приготовление, оформление и подача салатов, холодных соусов, салатных заправок». Проверять органолептическим способом качество продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов, холодных соусов, салатных заправок. Использовать различные технологии приготовления и оформления салатов, холодных соусов, салатных заправок. Оценивать качество салатов, холодных соусов, салатных заправок Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.		6	2	ПК 3.1.-3.6 ОК 1,2,3,4
	Лабораторно - практическое занятие № 3: «Приготовление, оформление и подача простых холодных блюд.		6	2	ПК 3.1.-3.6

	Проверять органолептическим способом качество продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд. Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных блюд. Оценивать качество простых холодных блюд. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.			ОК 1,2,3,4
Экзамен МДК. 03. 01				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

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

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.**3.2.2.**

Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Наименование.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 холодной кулинарной продукции, 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	

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар - кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ 266
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 266
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 266
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 281

2. Структура и содержание профессионального модуля 285
2.1. Трудоемкость освоения модуля 285
2.2. Структура профессионального модуля 286
2.3. Содержание профессионального модуля 287

3. Условия реализации профессионального модуля 303
3.1. Материально-техническое обеспечение 303
3.2. Учебно-методическое обеспечение 303

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 307

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Повар, кондитер 43.01.09

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[10]:

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

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории	*содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой*	

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	*и финансовой грамотности* *правила разработки презентации* *основные этапы разработки и реализации проекта*	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,

блюд, десертов, напитков	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов правила утилизации	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на	отходов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад	

	склад		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодныхсладких блюд,десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и нструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов Органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктовм техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки использовать и выпекать различные виды готового теста смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных сладких	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	блюд, десертов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячихсладких блюд,десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии

	требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств жарить фрукты основным способом и на гриле проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты,	видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного	с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вареники с ягодами, шарлотки смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды использовать и выпекать различные виды готового теста определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать выход при порционировании проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения	ассортимента базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	требований по безопасности готовой продукции выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда,десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с

разнообразного ассортимента	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств отжимать сок из фруктов, овощей, ягод смешивать различные соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с	ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и нструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения	потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	другими ингредиентами готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых промышленного производства готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход	готовых холодных напитков разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями;	

	при порционировании выдерживать температуру подачи холодных напитков хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячихнапитков разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления выдерживать	кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и нструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента правила расчета с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	температуру подачи горячих напитков выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, Оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть распределена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер 43.01.09 и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований. Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием профессионального модуля, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности ученика, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образовательной организации.

№ № п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**			**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
		Уметь	**Знать**	**Навки**			
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообр	55	удовлетворение отраслевых и региональных требований

	блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и	сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос взаимодействии с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/ раздачи	азного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		

		горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты использовать и выпекать различные виды готового теста смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные и	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и нструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов Органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение				

		горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для	посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями				

		транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов	базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[11]	275	130
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:		
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01 ДЗ* *МДК 04.02 Э* *УП 04 ДЗ* *ПП 04 ДЗ* *ПМ 04 КЭ*	 2 2	
Всего	**419**	

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, 742 ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа[12]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-4 ПК 4.1 – 4.5	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	*419*	*130*	*419*	*130*	*6*	*Экв*	*72*	*72*
ОК 1-4 ПК 4.1 – 4.2	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализациигорячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**70**	30	**70 (68+2)**	30	2	ДЗ		
ОК 1-4 ПК 4.3 – 4.5	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**205**	100	**205 (201+4)**	100	4	Э		
ОК 1-4 ПК 4.1 – 4.5	Учебная практика						ДЗ	**72**	
ОК 1-4 ПК 4.1 – 4.5	Производственная практика						ДЗ		**72**
	Всего:	*419*	*130*	*419*	*130*	*6*		*72*	*72*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Обязательная аудиторная нагрузка, ч**	**Уровень освоения**	
1	**2**		**3**	**4**	
ПМ. 04. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			**275**		
МДК04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			65/30 5		
Тема 1. 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	***Раздел модуля 1.*** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		70/30		
	Содержание		6		ПК 4.1 ОК 1-4
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	*2*	
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	*2*	
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	*2*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,		Содержание	14/8		ПК 4.1 ОК 1-4
	1	Особенности организации работы холодного, горячего цеха при подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2	*2*	

хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	*2*	
	3	Современные технологические линии организации труда, организация рабочих мест для подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2	*2*	
	4	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	*2*	
	5	Подготовка рабочего место для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	*2*	
	6	Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	*2*	
	7	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	*2*	
	8	**Практическое занятие №1** Составить таблицу « Технологические линии и организация рабочих мест в холодном цехе» для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	*2*	
	9	**Практическое занятие №2** Составить схему автоматизированных линий для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	*2*	
Тема 1. 3. **Организация и п**одбор, подготовка к работе, проверка технологического		**Содержание**	12/4		ПК 4.1 ОК 1-4
	1	Виды современного технологического оборудования, посуда, инвентарь, необходимые для подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	*2*	

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.	2	*2*	
	3	Виды весоизмерительных приборов и правила ухода за ними	1	*2*	
	4	Общие правила использования весоизмерительных приборов	1	*2*	
	5	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	2	*2*	
	6	Возможные последствия нарушения санитарии игигиены. Требования к личной гигиене персонала.	2	*2*	
	7	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1	*2*	
	8	Общие понятия пищевые и не пищевые отходы. Правила утилизации отходов.	1	*2*	
	9	**Практическое занятие №3** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	*2*	
	10	**Практическое занятие № 4** Составить таблицу «Виды весоизмерительных приборов их применение»	2	*2*	
Тема 1.4 Организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,		**Содержание**	6/18		ПК 4.1-4.2 ОК 1-4
	1.	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.	2	*2*	
	2.	Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1	*2*	
	3.	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	*2*	

<table>
<tr><td>напитков</td><td>4.</td><td>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</td><td>1</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Практическое занятие № 5
Урок – экскурсия на предприятия общественного питания г. Димитровграда Сравнительный анализ помещений, современного оборудования, меню, приготовления сладких блюд холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - кафе «Встреча» и кафе « Времена года», выводы и предложения.</td><td>6</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Лабораторно-практическое занятие№ 1
Организация и подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Ознакомление с ТБ и охраной труда в учебной лаборатории.</td><td>6</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Лабораторно-практическое занятие № 2 Разработка на вынос упаковки для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков .</td><td>6</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Аудиторная самостоятельная работа №1
1. Составить таблицу не менее 6-7 материалов из которых изготавливают упаковки для десертов
<table>
<tr><th>№</th><th>Материал для упаковки</th><th>Положительные стороны</th><th>Отрицательные стороны</th><th>применение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>картон</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">МДК04.02
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>205/100</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Раздел 2.</td><td colspan="2">Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 2.1</td><td colspan="2">Содержание</td><td>26/12</td><td></td><td>ПК 4.2-4.3
ОК 1-4</td></tr>
</table>

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству холодныхсладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов	2	*2*	
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов.	2	*2*	
	3	**Практическое занятие № 1** Составить ассортимент «Современные холодные сладкие блюда, десерты»	2	*2*	
	4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	*2*	
	5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	*2*	
	6	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	*2*	
	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1	*2*	

	8	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	1	*2*	
	9	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	*2*	
	10	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	*2*	
	11	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	*2*	
	12	**Практическое занятие №2** Сделать мини проект (презентацию) «Способы сервировки и варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»	2	*2*	
	13	Температурный режим хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	*2*	
	14	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктаххолодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	*2*	
	15	Правила составления заявки на склад. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	*2*	
	16	**Практическое занятие № 3** Работа с нормативной документацией «Оформитьзаявку на продукты,расходные материалы, необходимыедля приготовления холодных и горячихсладких блюд, десертов»	2	*2*	

	17	***Лабораторно-практическое занятие№1*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов вт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	*2*	
	Аудиторная самостоятельная работа №1 **1. Разработать в виде мини презентации** («шведский стол» с применением холодных десертов включая свежие ягоды и фрукты, инвентарь, посуду, приборы (описать , зарисовать сервировку и оформление стола). 2. **Разработать в виде мини презентации** (кейтеринг) с применением холодных десертов включая свежие ягоды и фрукты, инвентарь, посуду, приборы (описать , зарисовать сервировку и оформление стола).		1	*2*	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**		32/16		ПК 4.2-4.3 ОК 1-4
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2	
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	2	
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) особенностей заказа.	2	2	
	4	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.)	2	2	

	5	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	2	
	6	**Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач** «Произвести расчет сырья с учетом изменения закладки продуктов и выхода горячих сладких блюд, десертов»	4	2	
	7	Определять степень готовности горячих сладких блюд, десертов. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления для горячих сладких блюд, десертов	2	2	
	8	Нормывзаимозаменяемости сырья ипродуктов. Работа с нормативной документацией. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов.	2	2	
	9	Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование, безопасность ароматических и красящихвеществ.	2	2	
	10	Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.	2	2	
	11	**Практическое занятие №5**Составить таблицу «Кулинарное использование, безопасных ароматических и красящих веществ»	2	2	
	12	Подбирать гарниры, соусы для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	2	
	13	Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищигорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	2	
	14	**Практическое занятие №6**Составить таблицу «Подбор гарниров и соусов длягорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента».	2	2	

	15	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов детского и лечебного питания.	2	2	
	16	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа для детского и лечебного питания.	2	2	
	17	Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления для горячих сладких блюд, десертов детского и лечебного питания	2	2	
	18	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для детского и лечебного питания. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов для детского и лечебного питания.	2	2	
	18	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) для детского и лечебного питания.	2	2	
	20	**Практическое занятие №7**Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	2	
	21	***Лабораторно-практическое занятие№2*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов вт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	2	
	Аудиторная самостоятельная работа №2 1 Разработать в виде мини презентации для горячих национальных сладких блюд народов Поволжья гарниры, соусы (написать 2-3 рецептуры, зарисовать оформление).		1	2	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание		8/8		ПК 4.4-4.5 ОК 1-4
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1	2	
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	2	
	3	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	1	2	

сложного ассортимента	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	1	2	
	5	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	2	
	6	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	1	2	
	7	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	2	
	8	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет) .	1	2	
	9	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	2	
	10	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	1	2	
	11	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2	
	12	**Практическое занятие№ 8** ***Расчет каличества сырья*** ***«***Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков»	2	2	
	13	***Лабораторно-практическое занятие№3***Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6	2	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации	Содержание		13/8		ПК 4.4-4.5 ОК 1-4
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1	2	
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	2	

горячих напитков сложного ассортимента	3	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1	2	
	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.	1	2	
	5	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.»	1	2	
	6	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2	2	
	7	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1	2	
	8	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	1	2	
	9	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	2	
	10	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2	
	11	**Практическое занятие№9** ***Расчет каличества сырья*** ***«***Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков»	2	2	
	12	***Лабораторно-практическое занятие№ 4***Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	6	2	
	Аудиторная самостоятельная работа №3 **1. Разработать в виде мини презентации** («шведский стол» с применением холодных и горячих напитков (коктейлей), инвентарь, посуду, приборы (написать 2-3 рецептуры , зарисовать сервировку и оформление стола). 2. **Разработать в виде мини презентации** (кейтеринг) с применением холодных и горячих напитков (коктейлей), инвентарь, посуду, приборы (написать 2-3 рецептуры , зарисовать сервировку и оформление стола).		1	2	

Тема 3.3 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	***Содержание***		22/56		ПК 4.3-4.5 ОК 1-4
	1	Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки надень принятия платежей.	2	2	
	2	Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	2	
	3	**Практическое занятие № 10** Решение ситуационных задач «Рассчитать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков надень принятия платежей»	4	2	
	4	Правила торговли.Виды оплаты по платежам.	1	2	
	5	Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.	1	2	
	6	Виды и правила осуществления кассовых операций	1	2	
	7	**Практическое занятие №11**Составить схемы: оплаты платежей; осуществление кассовых операций	2	2	
	8	Правила и порядок расчетапотребителей при оплатеналичными деньгами, прибезналичной форме оплаты.	2	2	
	9	Учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	2	
	10	**Практическое занятие № 12** Решение ситуационных задач «Учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».	4	2	
	11	Правила поведения, степень ответственности заправильность расчетов спотребителями.	1	2	
	12	Пользование контрольно-кассовыми машинами при оформлениип латежей.	2	2	
	13	Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлятьбезналичные платежи.	2	2	
	14	Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контактс потребителем. Владеть профессиональной терминологией.	2	2	
	15	Правила общения спотребителями.Базовый словарный запаснаиностранном языке.	2	2	
	16	Техника общения, ориентированная на потребителя	1	2	

		Аудиторная самостоятельная работа №4 1. Составить технологическую карту на десерт собственного приготовления и рассчитать его стоимость на 100 порций 2. Зарисовать оформление десерта	1	2	
	17	Разрешение проблемы в рамках своей компетенции	1	2	
	18	**Практическое занятие № 13** Решение ситуационных задач «Составление диалогов с потребителем на иностранном языке из 3-5 предложений»	4	2	
	Лабораторно-практическое занятие №5Произвести расчет сырья для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд. Разработать ТК, ТТК на 1 и 3 порции. Приготовить, оформить и подать.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие №6 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие №7Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие №8 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие №9 Разработать ТК, ТТК на 1 и 3 порции. Приготовить, оформить и подать кремы, желе, муссы, самбуки, пудинги, гренки, шарлотки, каши Гурьевская.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие №10Разработать ТК, ТТК на 1 и 3 порции. Приготовить, оформить и подать кисели, компоты, напитки, морсы.		6	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 11 Разработать ТК, ТТК на 1 и 3 порции. Приготовить, оформить и подать национальные холодные, горячие десерты		6	2	
Учебная практика			**144**		
Учебная практика по ПМ.04					

Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. 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. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление 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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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). 20. 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. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика.	**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 холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков 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 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
ВСЕГО:	270		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по **Повар, кондитер**

Лаборатории:

учебная кухня

учебный кондитерский цех.

оснащенные

в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по **Повар, кондитер**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного,

В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.	*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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	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	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия	

	ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе*

контекстам	задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	– эффективность участиеяв деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной	

и команде	деятельность	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар - кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 316
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 316

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 316
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 330

2. Структура и содержание профессионального модуля 335
2.1. Трудоемкость освоения модуля 335
2.2. Структура профессионального модуля 336
2.3. Содержание профессионального модуля 338

3. Условия реализации профессионального модуля 356
3.1. Материально-техническое обеспечение 356
3.2. Учебно-методическое обеспечение 356

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 360

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Повар-кондитер 43.01.09

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[13]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач	

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

	методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и	организовывать работу коллектива и	психологические основы деятельности	

работать в коллективе и команде	команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива психологические особенности личности	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ в кондитерском цехе - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

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

	безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	изделий - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и Подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства - характеристика	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	санитарных требований к использованию пищевых добавок - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) - уваривать сахарный сироп	региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов - органолептические способы определения готовности - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	для приготовления тиража - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения - хранить свеже приготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями

	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба - проводить оформление	ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - виды, назначение	при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	хлебобулочных изделий - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями - владеть профессиональной терминологией - консультировать	посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя	

	потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать,	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - проводить оформление мучных кондитерских изделий - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять на качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции	изделий - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	

	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	- базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	учетом типа питания - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования	

	- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть распределена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер 43.01.09 и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований. Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием профессионального модуля, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности ученика, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образовательной организации.

№ № п/п	**Дополнительные профессиональные**	**Дополнительные знания, умения, навыки**			**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в**
		Уметь	**Знать**	**Навыки**			

	компетенции						**рабочую программу**
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	135	удовлетворение отраслевых и региональных требований

		продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты	учетом типа питания - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента	прилавка/раздачи			

		- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском,	- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с				

		упаковкой на вынос - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[14]	334	144
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	7	
Практика, в т.ч.:	360	
учебная	144	
производственная	216	
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01 ДЗ* *МДК 05.02 Э* *УП 05 ДЗ* *ПП 05 ДЗ* *ПМ 05 КЭ*	2	
Всего	**694**	

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, 742 ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа[15]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-4 ПК 5.1.-5.5	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*694*	*144*	*694*	*144*	*7*	*2*	*144*	*216*
ОК 1-4 ПК 5.1.-5.5	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**55**	24	**55 (52+3)**	24	3	ДЗ		
ОК 1-4 ПК 5.1.-5.5	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**279**	120	**275 (275+4)**	120	4	Э		

ОК 1-4 *ПК 5.1.-5.5*	Учебная практика						ДЗ	**144**	
ОК 1-4 *ПК 5.1.-5.5*	Производственная практика						ДЗ		**216**
	Всего:	*694*	*144*	*694*	*144*	*7*	*2*	*144*	*216*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***	***Объем часов***	***Уровень освоения***	
1	***2***	***3***	***4***	
МДК. 05.01. **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		***55 (52+3)***		
Раздел модуля 1. **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		***55***		
Тема 1.1 Кондитерские предприятия. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий	***Содержание***	***10***		
	Современное состояние российского хлебопекарного и кондитерского производства Организационная структура хлебопекарных и кондитерских предприятий	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Общая классификация хлебобулочных кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Общая классификация хлебобулочных изделий	1	***2,3***	
	Ассортимент сахарных кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Нормативная документация предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	***2,3***	
	Практическое занятие №1 «Составление структуры предприятия кондитерского цеха»	2	***2***	
	Практическое занятие №2 «Составление схем технологических процессов производства хлебобулочных и кондитерских изделий»	2	***2***	
Тема 1.2Организация труда пекаря и кондитера на предприятиях	***Содержание***	6		
	Формы организации труда в цехе приготовления хлебобулочных изделий. Формы организации труда в кондитерском цехе	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Соблюдений требований охраны труда и пожарной безопасности на предприятии	1	***2,3***	
	Практическая работа №3 «Решение производственных задач.	2	***2***	

	Составление инструкций по соблюдению правил охраны труда»			
	Практическая работа №4 «Решение производственных задач. Составление инструкций по соблюдению правил пожарной безопасности»	2	***2***	
Тема 1.3 Оборудование и инвентарь хлебопекарных и кондитерских предприятий	***Содержание***	13		
	Общие сведения об оборудовании. Классификация оборудования для производства хлебобулочных и кондитерских изделий Оборудование для подготовки сырья	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	***2,3***	
	Оборудование для выпечки и жарки изделий	1	***2,3***	
	Холодильное оборудование	1	***2,3***	
	Нейтральное оборудование, применяемое в производства хлебобулочных и кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Оборудование для мытья посуды и инвентаря на хлебопекарных и кондитерских предприятий	1	***2,3***	
	Оборудование для порционирования, дозирования и упаковки кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Оборудование, приборы для расчета с потребителями	1	***2,3***	
	Посуда и инвентарь, используемый при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий	1	***2,3***	
	Практическая работа № 5 « Разработка инструкции по подготовке, безопасному использованию оборудования для приготовления и обработки теста»	2	***2***	
	Практическая работа № 6 « Разработка инструкции по подготовке, безопасному использованию оборудования для выпечки и жарки изделий»	2	***2***	
Тема 1.4 Подготовка, уборка рабочего места пекаря и кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных,	***Содержание***	9		
	Правила выбора и рационального размещения оборудования и инвентаря на рабочем месте Подготовка к работе оборудования и инвентаря	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-	1	***2,3***	

мучных кондитерских изделий	гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий			
	Моющие и дезинфицирующие средства применяемые в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Правила приготовления рабочих растворов	1	***2,3***	
	Правила обработки яйц, помещение для обработки, средства для обработки	1	***2,3***	
	Правила мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды в хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	***2,3***	
	Практическая работа №7 «Составление таблицы «Подготовка оборудования и инвентаря к работе»»	2	***2***	
	Практическая работа №8 «Составление инструкций по правилам обработки яиц на кондитерском предприятии»	2	***2***	
Тема 1.5 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***Содержание***	2		
	Материалы, посуда, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Способы и правила порционированния (комплектования) готовых хлебобулочных и кондитерских изделий Способы и правила упаковки продукции на вынос Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	***2,3***	
Тема 1.6 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	***Содержание***	13		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Оценка наличия сырья для выполнения работ	1	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.1***
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс	1	***2,3***	

	оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов			
	Аудиторная самостоятельная работа. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	3	***2,3***	
	Практическая работа №9 «Составление таблицы «Органолептические показатели качества»»	2	***2***	
	Практическая работа №10 «Тренинг по рассмотрению требований к правилам эксплуатации сырья и материалов»	2	***2***	
	Практическая работа №11 «Составление заявки на продукцию со склада»	2	***2***	
	Практическая работа №12 «Составление накладной на внутреннее перемещение продукции из одного цеха в другой»	2	***2***	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***279***		
Раздел 2. **Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		***52***		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	***Содержание***	***4***		
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация . Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 1 Составление таблицы «Оценка качества основного и дополнительного сырья»	***2***	***2,3***	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. *ПК 5.2*	***Содержание***	***18***		
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	***2***	***2,3***	

ОК1-7, 8-11	(ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.			
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	***2***	***2,3***	
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	***2***	***2,3***	
	4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2,3***	
	5. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 2 «Составление технологических схем приготовления сиропов»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 3 «Составление технологических схем приготовления помады»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 4 «Составление технологических схем приготовления карамели»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 5 «Составление технологических схем приготовления желе»	***2***	***2,3***	
Тема 2.3. Приготовление глазури	***Содержание***	***8***		
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение	***2***	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.2***

	готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №6 «Составление ТК на глазурь»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №7 «Разработка ассортимента глазурей»	***2***	***2,3***	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	***Содержание***	***8***		
	1. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.2***
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2,3***	
	Практическое занятие №8 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №9 «Составление таблицы «Ассортимент и классификация кремов»»	***2***	***2,3***	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	***Содержание***	***8***		
	1.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.2***
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №10 Составление таблиц «Виды мастики»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №11 «Арт-визаж элементов декора и мастики»	***2***	***2,3***	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	***Содержание***	***2***		
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и	***2***	***2,3***	***ОК 1-4***

	сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления			***ПК 5.2***
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	***Содержание***	***4***		
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.2***
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	***2,3***	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		***100***		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	***Содержание***	***16***		
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Виды сырья. Основное сырье, его характеристика, свойства, подготовка к использованию. Органолептическая оценка качества сырья	2	***2,3***	***ОК 1-4 ПК 5.3***
	3.Дополнительное сырье, его характеристика, свойства, подготовка к использованию. Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлебобулочной продукции с учетом соблюдения требований качества	2	***2,3***	
	4.Хлебопекарные улучшители, их свойства, особенности использования. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	2	***2,3***	
	5.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	***2,3***	
	6.Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Технологии отдельных видов хлебобулочных изделий	2	***2,3***	
	7.Хлебобулочные изделия специального назначения (лечебно-профилактические и диетические)	2	***2,3***	
	Практическая работа №12 «Подбор хлебопекарных улучшителей разнообразного ассортимента для улучшения вкусовых качеств хлебобулочных изделий»	2	***2,3***	
	Практическая работа №13 «Исследование ассортимента лечебно-	2	***2,3***	

	профилактических и диетических хлебобулочных изделий в санаториях города»			
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	***Содержание***	8		
	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	***2***	***2 ,3***	***О К 1-4 П К 5.3***
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	***2***	***2 ,3***	
	Практическая работа №14 «Составление ТК на пирог с мясным фаршем»	***2***	***2 ,3***	
	Практическая работа №15 «Расчет сырья для приготовления пирога с начинкой из творога выходом 2 кг »	***2***	***2 ,3***	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	***Содержание***	***22***		
	1.Общие сведения. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур	***2***	***2 ,3***	***О К 1-4 П К 5.3***
	2.Дозирование сырья, замес и образование теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. . Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2 ,3***	
	3.Брожение теста, процессы, протекающие при брожении. Способы интенсификации брожения	***2***	***2 ,3***	
	4.Приготовление пшеничного теста. Ассортимент и рецептура приготовления выпеченных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.	***2***	***2 ,3***	
	5.Приготовление ржаного теста	***2***	***2 ,3***	
	6.Организация производства в тестоприготовительном отделении	***2***	***2 ,3***	
	7.Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	***2***	***2 ,3***	
	8.Приготовление теста из различных видов муки на закваскаx	***2***	***2 ,3***	
	9.Приготовление слоеного дрожжевого теста.	***2***	***2***	

			,3	
	Практическая работа №16 «Составление технологической схемы приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста»	2	2 ,3	
	Практическая работа №17 Составление таблицы «Виды заквасок, способы их приготовления»	2	2 ,3	
Тема 3.4. **Разделка теста**	***Содержание***	8		
	1.Определение готовности теста	2	2 ,3	ОК 1-4 ПК 5.3
	2.Понятие разделки. Операции разделки теста (деление, округление, расстойка, формовка,отделка)	2	2 ,3	
	3.Разделка различных видов хлебобулочных изделий.	2	2 ,3	
	Практическая работа №18 Составление таблицы «Дефекты во время замеса и разделки дрожжевого теста »	2	2 ,3	
Тема 3.5. **Выпечка хлебобулочных изделий**	***Содержание***	8		
	1.Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие упек, факторы на него влияющие. Определение готовности хлебобулочных изделий, режимы выпечки.	2	2 ,3	ОК 1-4 ПК 5.3
	Практическое занятие №19. Решение задач на определение упека хлебобулочных изделий и хлеба	2	2 ,3	
	Практическое занятие №20 Решение задач на определение припека хлебобулочных изделий и хлеба	2	2 ,3	
	Практическое занятие №21 Решение задач на определение количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	2 ,3	
Тема 3.6. **Выход хлебобулочных изделий**	***Содержание***	4		
	1.Нормы выхода, факторы, влияющие на выход, контроль выхода, расчет фактического выхода хлебобулочных изделий, экономия и перерасход муки	2	2 ,3	ОК 1-4 ПК 5.3
	2.Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	2 ,3	
Тема 3.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	***Содержание***	12		
	1.Условия и сроки хранения. Остывание и усушка. Способы сохранения свежести. Упаковка, укладка и транспортирование. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	2 ,3	О К 1-4 П
	3.Санитарные требования к остывочному отделению, транспортированию.	2	2	

хлебобулочных изделий и хлеба	Документы, подтверждающие качество готового изделия.		***,3***	***К 5.3***
	Аудиторная самостоятельная работа Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.	***2***	***2 ,3***	
	Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	***6***	***2 ,3***	
Тема 3.8 **Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий**	***Содержание***	***2***		
	1.Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	***2***	***2 ,3***	***О К 1-4 П К 5.3***
Тема 3.9 **Качество хлебобулочных изделий**	***Содержание***	***4***		
	1.Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Мероприятия, повышающие качество.Применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей.	***2***	***2 ,3***	***ОК 1-4 ПК 5.3***
	2.Пищевая ценность хлеба. Пути повышения пищевой ценности. Пищевая безопасность.	***2***	***2 ,3***	
Тема 3.10 **Дефекты и болезни хлебобулочных изделий**	***Содержание***	***2***		
	1.Дефекты, вызванные низким качеством сырья. Дефекты вызванные неправильным проведением технологического процесса. Болезни хлеба и способ их предупреждения	***2***	***2 ,3***	***О К 1-4 П К 5.3***
Тема 3.11 **Контроль производства хлебобулочных изделий**	***Содержание***	***4***		
	1.Основные функции производственной лаборатории, требования предъявляемы к ней. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	***2***	***2 ,3***	***ОК 1-4 ПК 5.3***
	2.Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции. Готовить и представлять хлебобулочную продукцию с элементами шоу, в том числе национального Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию	***2***	***2 ,3***	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		***98***		
Тема 4.1. Ассортимент и классификация	***Содержание***	***10***		
	1.Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	***2***	***2***	***О***

сложных мучных кондитерских изделий			***,3***	***К 1-4***
	2.Пищевая ценность мучных кондитерских изделий	***2***	***2 ,3***	***П К 5.4***
	3.Организационная структура кондитерских предприятий. Нормативная документация в области кондитерского производства	***4***	***2 ,3***	
	Практическая работа № 22 «Рассмотрение рабочей рецептуры кондитерского изделия»	***2***	***2 ,3***	
Тема 4.2 Основные характеристики основных видов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	***Содержание***	***4***		
	1.Вода, сахар и сахаросодержащее сырье, зерновые, крупяные и зернобобовые продукты. Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству	***1***	***2 ,3***	***ОК 1-4 ПК 5.4***
	2.Какао-бобы, орехи и масляничные продукты. Жиры и эмульгаторы. Студнеобразователи, загустители. Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству	***1***	***2 ,3***	
	3.Молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству	***1***	***2 ,3***	
	4.Плодово-ягодное и овощное сырье, разрыхлители и улучшители, пищевые волокна, порошкообразные полуфабрикаты (сухие смеси). Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству	***1***	***2 ,3***	
Тема 4.3 Основные характеристики дополнительного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	***Содержание***	***10***		
	1.Вкусовые продукты. Пряности, ароматизаторы, подкислители. Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	***2***	***2 ,3***	***О К 1-4 П К 5.4***
	2.Пищевые красители. Консерванты. Улучшители текстур и структуры изделий. Характеристика, подготовка к использованию. Требования к качеству	***2***	***2 ,3***	
	3.Аккуратное и экономное использование сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Оценка наличия и прогнозирование потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	***2***	***2 ,3***	
	4.Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	***2***	***2 ,3***	
	Практическая работа №23 «Оценка органолептических показателей качества	***2***	***2***	

	основного и дополнительного сырья для приггтовления кондитерских изделий»		***,3***	
Тема 4.4 **Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Бездрожжевое тесто , изделия из него.**	***Содержание***	***74***		
	1.Характеристика и особенности теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления и рецептура изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	2Характеристика и особенности сдобного пресного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из сдобного пресного теста Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	3.Характеристика и особенности вафельного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из вафельного теста. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	4.Характеристика и особенности пряничного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из пряничного теста Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	5.Характеристика и особенности песочного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из песочного теста Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	6.Характеристика, классификация и особенности приготовления бисквитного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из бисквитного теста. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	7.Характеристика и особенности заварного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из заварного теста. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	8.Характеристика и особенности слоеного теста. Технология приготовления и рецептура изделий из слоеного теста. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	9.Характеристика и особенности воздушного (белково-сбивного) теста. Технология приготовления и рецептура изделий из белкового теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	
	10.Характеристика и особенности миндального теста. Технология приготовления и рецептура изделий из миндального теста. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2 ,3***	

	11.Характеристика и особенности восточных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления и рецептура. Контроль качества готовых изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №24 «Составление ТК на изделия из сдобного пресного теста»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №25 «Составление ТК печенье песочное»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №26 «Составление ТК бисквитный полуфабрикат»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №27 «Составление ТК профитроли»	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №28 «Составление ТК белково-сбивного полуфабриката»	***2***	***2,3***	
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие № 3 Приготовление и оформление мучных кондитерски изделий из пресного слоеного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	***6***	***2,3***	
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерски изделий из заварного теста	***6***	***2,3***	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		***39***		
Тема 5.1. ***Изготовление и оформление пирожных***	***Содержание***	***20***		
	1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки	***1***	***2,3***	***О К 1-4 П***

	хранения.			***К 5.5***
	2.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	***2***	***2,3***	
	3.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	***1***	***2,3***	
	4.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	***2***	***2,3***	
	5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	***2***	***2,3***	
	6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	***2***	***2,3***	
	7.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа №29 «Составление ТК на пирожное»	***2***	***2,3***	
	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных в ассортименте	***6***	***2,3***	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	***Содержание***	***18***		
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***2,3***	***О К 1-4 П К 5.5***
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные,	***2***	***2,3***	

	глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***1***	***2,3***	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***1***	***2,3***	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***1***	***2,3***	
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***1***	***2,3***	
	Аудиторная самостоятельная работа Приготовление комбинированных тортов ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***2***	***2,3***	
	Практическая работа № 30 «Составление ТК на торт»	***2***	***2,3***	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных	***6***	***2,3***	
Тема 5.3 Ведение расчетов с потребителями	***Содержание***	***1***		
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	***1***	***2,3***	***О К 1-4 П К 5.1-5.5***
Учебная практика по ПМ.05 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых 16. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 17. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное 19. использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем		

при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. 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. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 22. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 ***Виды работ:*** – подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты – приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		

Всего	***694***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты:
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.
оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по Повар, кондитер
Лаборатории:
учебная кухня
учебный кондитерский цех.
оснащенные
в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по Повар, кондитер
Мастерские_____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.
Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативные документы:

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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

10. 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.

11. 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.

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

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

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:

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

Печатные издания:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2011. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.

Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.**3.2.2.**

Дополнительные источники *(при необходимости)*

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Код и наименование компетенции	**Показатели освоения компетенции**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами соответствии с инструкциями и регламентами	**Навык:** - подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	***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/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ в кондитерском цехе - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды		

	- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;		
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и Подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:** - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*	*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*

	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения - хранить свеже приготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов **Знать:** - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства - характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов - органолептические способы определения готовности - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа	***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/ экзамена по МДК в виде:*	*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 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных*

	питания, вида основного сырья, его свойств - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба - проводить оформление хлебобулочных изделий - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба **Знать:** **-** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	*-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*ответов*

	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части*	*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*

	кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - проводить оформление мучных кондитерских изделий - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять на качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий **Знания:** - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	*проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	**Навыки** - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных*

пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	*-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос - соблюдать выход при порционировании - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов **Знания:** - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных		

	- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке		

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар - кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ06 «Организация процесса питания по заказу работодателя ООО Бостон”

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ПМ06 «Организация процесса питания по заказу работодателя ООО Бостон” 373

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 375
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 375
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 375
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 384

2. Структура и содержание профессионального модуля 396
2.1. Трудоемкость освоения модуля 396
2.2. Структура профессионального модуля 397
2.3. Содержание профессионального модуля 399

3. Условия реализации профессионального модуля 409
3.1. Материально-техническое обеспечение 409
3.2. Учебно-методическое обеспечение 409

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 413

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ06 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПИТАНИЯ ПО ЗАКАЗУ РАБОТОДАТЕЛЯ ООО «БОСТОН»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД. 6 Приготовление блюд на предприятии по заказу работодателя ООО Бостон

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Повар, кондитер 43.01.09

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[16]:

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

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории	

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ПК 6.1. Организовывать работу цехов столовой предприятия; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд по количеству и качеству в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - 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,	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, - методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные	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 блюд в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и 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.	последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; - способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 6.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики предприятия	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд с учетом особенностей предприятия; - выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептур блюд, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд с учетом способа	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд с учетом особенностей; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления блюд с учетом особенностей; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты	разработки, адаптации рецептур с учетом специфики предприятия

	последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом производственных особенностей, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры блюд с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки руководству;	сочетаемости основных продуктов; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода блюд - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.	
ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетических и	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на	процессы приготовления диетических и традиционных блюд	разработки и приготовления диетических блюд для столовой;

традиционных блюд для работников столовой легкой промышленности	производстве; - осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой; - определять степень готовности, оценивать качество блюд меню органолептическим способом; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур супов с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из тушеных и запеченных овощей с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с	меню столовой; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству диетических и традиционных блюд меню столовой; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - пищевую, энергетическую ценность сырья для приготовления блюд; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования; - техники порционирования блюд по меню столовой;	- разработки и приготовления традиционных блюд столовой;

	учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей - организовывать приготовление, готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из яиц и творога с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из яиц и творога для с учетом особенностей;		
ПК 6.4 Осуществлять подготовку фуршетных, банкетных и столов для деловых встреч.	- подготавливать, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных -находить выход из неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения - расставлять приоритеты задач во время обслуживания - консультировать	-материально-техническую и информационную базу обслуживания - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов - способы расстановки мебели в торговом зале - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе - виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них - способы подачи блюд - кулинарную характеристику блюд	-выполнения работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме и во время организации банкетов, фуршетов и деловых приемов - встречи, приветствия, размещения гостей за столом и в зале - подготовки залов, оборудования и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - применения передовых, инновационных

	гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с Блюдами - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	- правила сочетаемости напитков и блюд - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	методов и форм организации труда
ПК 6.5. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	-рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей - рассчитывать стоимость блюд, вести расчет с потребителями, учет реализованных блюд - своевременно оформлять заявку на склад	– 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,	составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения

		влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов Питания - виды ответственность за оформление документации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология;	
ПК 6.6. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.	- использовать информационные ресурсы для разработки рецептур - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией	назначение и принципы использования специализированного программного обеспечения - технологию поиска информации в Интернет	применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ №	**Дополнительные профессион**	**Дополнительные знания, умения, навыки**			**№, наименов**	**Об ъем**	**Обоснование включе**
		Уметь	**Знать**	**Навыки**			

п/п	альные компетенции				ание темы	часов	ния в рабочую программу
	ПК 6.1. Организовывать работу цехов столовой предприятия; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд по количеству и качеству в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, - методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 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 блюд в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля	МДК 06.01 Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО "Бостон" МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО "Бостон" Учебная практика ПМ 06 Производственная практика 06	489	удовлетворение отраслевых и региональных требований

		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, стандартам	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности.			

		и чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.	правила утилизации отходов; - способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение				
	ПК 6.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики предприятия	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд с учетом особенностей предприятия; - выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептур блюд, требований	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд с учетом особенностей; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовлен	разработки, адаптации рецептур с учетом специфики предприятия			

		по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом производственных особенностей, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректиро	ия блюд с учетом особенностей; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода блюд - правила оформления актов проработки, составления технологической документации и по ее результатам.				

		вки рецептуры; - изменять рецептуры блюд с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки руководству;					
	ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетически	контролировать наличие, хранение и расход запасов,	процессы приготовления диетических и традиционн	разработки и приготовления диетически			

	х и традиционных блюд для работников столовой легкой промышленности	продуктов на производстве; - осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой; - определять степень готовности, оценивать качество блюд меню органолептическим способом; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур супов с	ых блюд меню столовой; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству диетических и традиционных блюд меню столовой; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - пищевую, энергетическую ценность сырья для приготовления блюд; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования; - техники порционирования блюд по меню столовой;	х блюд для столовой; - разработки и приготовления традиционных блюд столовой;			

		учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из тушеных и запеченных овощей с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку,					

		адаптацию рецептур блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей - организовывать приготовление, готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из яиц и творога с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из яиц и творога для с учетом особенностей;					
	ПК 6.4 Осуществлять подготовку	- подготавливать, зал и сервировать	-материально-техническую и информацион	-выполнения работ по подготовке залов			

	фуршетных, банкетных и столов для деловых встреч.	столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных -находить выход из неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения - расставлять приоритеты задач во время обслуживания - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с Блюдами - осуществля	ную базу обслуживания - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов - способы расстановки мебели в торговом зале - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе - виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них - способы подачи блюд - кулинарную характеристику блюд - правила сочетаемости напитков и блюд - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме и во время организации банкетов, фуршетов и деловых приемов - встречи, приветствия, размещения гостей за столом и в зале - подготовки залов, оборудования и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда			

		ть подачу блюд и напитков гостям различными способами - соблюдать требования к безопасности и готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей					
	ПК 6.5. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей - рассчитывать стоимость блюд, вести	– 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	составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения			

		расчет с потребителями, учет реализованных блюд - своевременно оформлять заявку на склад	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 - виды ответственность за оформление документации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиона				

			льная терминология;				
	ПК 6.6. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.	- использовать информационные ресурсы для разработки рецептур - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией	назначение и принципы использования специализированного программного обеспечения - технологию поиска информации в Интернет	применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[17]	165	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:		
учебная	*144*	*144*
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 06.01 ДЗ* *МДК 06.02 ДЗ* *УП 06* *ПП 06*	 2 2	
Всего	**489**	**372**

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

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, 742 ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа[18]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-4 *ПК 6.1-6.6*	ПМ 06 Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО "Бостон"	489	48	489	48	6			
ОК 1-4 *ПК 6.1* *ПК 6.2* *ПК 6.4* *ПК 6.5* *ПК 6.6*	МДК 06.01 Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО "Бостон"	**84**	24	**84** **(81+3)**	**24**	3	ДЗ 2		
ОК 1-4 *ПК 6.3*	МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО "Бостон"	81	24	**81** **(78+3)**	**24**	3	ДЗ 2		
ОК 1-4 *ПК 6.1-6.6*	Учебная практика	**144**						**144**	

ОК 1-4 *ПК 6.1-6.6*	Производственная практика	**180**							**180**
	Всего:	**489**	**48**	**489**	**48**	**6**	**4**	**144**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО "Бостон"			
МДК 06.01 Организация процесса питания на предприятии работодателя ООО "Бостон"			
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	**Содержание**	**3**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
	1. Основные типы предприятий общественного питания	**1**	
	2. Основные классы предприятий общественного питания	**1**	
	3. Структура управления предприятиями общественного питания	1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	**13**	
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	**1**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	**1**	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	**1**	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	**1**	
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	**1**	

	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	**1**	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	**1**	
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	**1**	
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	**1**	
	Практическая работа №1 - Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	**2**	
	Практическая работа №2 - Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	**2**	
Тема 1.3 Механическое Оборудование предприятий общественного питания	**Содержание**	**10**	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	**1**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	Самостоятельная работа - Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	**1**	
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации	**2**	

	оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	Практическое занятие №4 - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	**2**	
Тема 1.4 Тепловое Оборудование предприятий общественного питания	**Содержание**	**6**	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**1**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	
	Практическая работа №5 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	**2**	
Тема 1.5 Холодильное Оборудование предприятий общественного питания	**Содержание**	**1**	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	**1**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
Тема 1.6 Оборудование для раздачи пищи	**Содержание**	**1**	
	1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Мармиты: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Раздаточные линии самообслуживания.	**1**	**ПК 6.1 ОК 1-4**
Тема 1.7 Особенности	**Содержание**	**1**	

питания работников промышленного предприятия	1. Особенности питания работников промышленного предприятия. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд. Ассортимент блюд .	**1**	**ПК 6.3** **ОК 1-4**
Тема 1.8. Основы лечебного и сбалансированного питания	**Содержание**	**5**	
	1. Общее понятие об обмене веществ. Общее понятие об обмене энергии. Энергетический баланс организма.	**1**	**ПК 6.3** **ОК 1-4**
	2. Рационально и сбалансированное питание различных групп населения	**2**	
	3. Диетическое питание. Характеристика диет. Применение диетического и сбалансированного питания в условиях питания в столовой промышленного предприятия	**2**	
Тема 1.9 Нормативная документация предприятий общественного питания	**Содержание**	**30**	
	1. Технологическая документация на продукцию общественного питания: ГОСТ, сборники рецептур, технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция, стандарт предприятия	**1**	**ПК 6.5** **ОК 1-4**
	2. Работа со сборником рецептур, расчеты при механической кулинарной обработке	**1**	
	3. Работа со сборником рецептур, расчеты массы брутто и выхода готовых изделий при тепловой обработке	**1**	
	4. Работа со сборником рецептур, расчеты массы брутто и массы нетто при приготовлении кулинарной продукции	**1**	
	5. Работа со сборником рецептур, расчет количества порций блюд и кулинарных изделий из имеющегося сырья, расчёт с учетом взаимозаменяемости сырья	**1**	
	6. Методика разработки рецептур на новые и фирменные изделия и блюда	**4**	
	7. Показатели качества продукции и методы их определения	**1**	
	Самостоятельная работа - Порядок проведения бракеража кулинарной продукции	**1**	
	9. Расчет пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции	**1**	
	10. Понятие калькуляции. Составление калькуляции. Правила составления калькуляции блюд. Расчет стоимости 1 блюд, вторых блюд, гарниров, соусов , кондитерских изделий	**2**	

	11. Понятие меню. Виды меню. Правила составления меню с учетом расположения блюд. Разработка плана-меню.	**2**	
	Практическая работа №6 - Расчеты при механической кулинарной обработке	**2**	
	Практическая работа №7 - Расчеты массы брутто и выхода готовых изделий при тепловой обработке	**2**	
	Практическая работа №8 - Расчеты массы брутто и массы нетто при приготовлении кулинарной продукции	**2**	
	Практическая работа №9 - Расчет количества порций блюд и кулинарных изделий из имеющегося сырья, расчёт с учетом взаимозаменяемости сырья	**2**	
	Практическая работа №10 . – Составление технологической карты на кулинарную продукцию.	**2**	
	Практическая работа №11 – Составление калькуляционной карты на кулинарную продукцию	**4**	
Тема 1.10 Организация обслуживания на предприятиях питания	**Содержание**	**12**	
	1. Подготовка зала к обслуживанию. Предварительное накрытие и сервировка стола. Уборка столов и торгового зала в конце рабочего дня	**2**	**ПК 6.4 ОК 1-4**
	2. Обслуживание потребителей в зале столовой. Размещение за столами. Способы подачи блюд, Расчет с потребителями.	**2**	
	3. Особенности подачи закусок, блюд и напитков разнообразного ассортимента	**2**	
	Самостоятельная работа. Культура обслуживания и знания этикета	**1**	
	5. Специальные формы организации питания. Организация по типу шведского стола. Современные формы обслуживания	**2**	
	6. Обслуживание банкетов и приемов. Порядок обслуживания.	**2**	
	7. Организация и правила обслуживания банкет-фуршета. Организация и правила обслуживания официальных и деловых приемов и встреч	**1**	
	Дифференцированный зачет по МДК 06.01	**2**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО "Бостон"			
МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий по заказу работодателя ООО "Бостон"			
Тема 2.1 Процессы	**Содержание**	**12**	**ПК 6.3**

приготовления супов	1.Особенности приготовления различных видов супов для столовых промышленных предприятий с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания	2	**ПК 6.2** **ОК 1-4**
	2. Адаптация рецептур супов с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	3. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	2	
	Лабораторно-практическая работа №1 – Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, супов-пюре	6	
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**6**	
	1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей.	**1**	**ПК 6.3** **ПК 6.2** **ОК 1-4**
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных.	**1**	
	3. Адаптация рецептур гарниров и блюд из овощей с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	4. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**10**	
	1. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	**1**	**ПК 6.3** **ПК 6.2** **ОК 1-4**
	2. Адаптация рецептур гарниров и блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**1**	
	3. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**6**	
Тема 2.4.	**Содержание**	**12**	

Технология приготовления блюд из рыбы	1. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы. Требования к качеству блюд из рыбы	**2**	**ПК 6.3 ПК 6.2 ОК 1-4**
	2. Адаптация рецептур блюд из рыбы с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	3. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
	Лабораторно-практическая работа №3 – Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	**6**	
Тема 2.5. Технология приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**14**	
	1. Блюда из отварного и припущенного мяса. Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, панированными порционными кусками. Блюда из мяса, жаренного мелкими кусками. Блюда из жареных субпродуктов. Требования к качеству.	**2**	**ПК 6.3 ПК 6.2 ОК 1-4**
	2. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Требования к качеству.	**2**	
	3. Адаптация рецептур блюд из мяса и субпродуктов с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	4. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
	Лабораторно-практическая работа №4 – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	**6**	
Тема 2.6. Технология приготовления блюд из птицы	**Содержание**	**8**	
	1. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.	**2**	**ПК 6.3 ПК 6.2 ОК 1-4**
	2. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы. Блюда из рубленой птицы.	**2**	
	3. Адаптация рецептур блюд из мяса птицы с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	4. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
Тема 2.7 Технология	**Содержание**	**6**	

приготовления холодных блюд и закусок	1. Технология приготовления холодных закусок и салатов. Требования к качеству.	**1**	**ПК 6.3 ПК 6.2 ОК 1-4**
	2. Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы, рыбы. Требования к качеству.	**1**	
	3. Адаптация рецептур холодных блюд и закусок с учетом специфики организации сбалансированного и диетического питания в столовых при промышленных предприятиях	**2**	
	4. Составление нормативной документации на горячие блюда (технологические и технико-технологические карты)	**2**	
Тема 2.8 Особенности приготовления, оформления и подачи блюд при организации специальных форм обслуживания	**Содержание**	**2**	
	1. Особенности приготовления, оформления и подачи холодных блюд при организации специальных форм обслуживания	**1**	**ПК 6.3 ОК 1-4**
	2. Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд при организации специальных форм обслуживания	**1**	
Тема 2.9 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	**Содержание**	**9**	**ПК 6.6 ОК 1-4**
	1. Специализированное программное обеспечение для организаций общественного питания	1	
	2. Компьютерная программа «1С: Питание» Назначение, функции, правила использования и работы.	**2**	
	3. Составление технологических и калькуляционных карт в специализированных программах	2	
	4. Заполнение приходных накладных , накладных на внутреннее перемещение, актов списания, актов практической проработки и др	2	
	4. Составление меню, плана-меню, формирование товарных и финансовых отчетов в специализированных программах	2	
Дифференцированный зачет по МДК 06.02		**2**	
Учебная практика Виды работ: 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;		**144**	

- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления блюд в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. разработки, адаптации рецептур с учетом специфики предприятия разработки и приготовления диетических блюд для столовой; - разработки и приготовления традиционных блюд столовой; -выполнения работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме и во время организации банкетов, фуршетов и деловых приемов - встречи, приветствия, размещения гостей за столом и в зале - подготовки залов, оборудования и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур.		
Производственная практика **Виды работ:** 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 блюд в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. разработки, адаптации рецептур с учетом специфики предприятия разработки и приготовления диетических блюд для столовой; - разработки и приготовления традиционных блюд столовой; -выполнения работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме и во время организации банкетов, фуршетов и деловых приемов - встречи, приветствия, размещения гостей за столом и в зале - подготовки залов, оборудования и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - применения передовых, инновационных	**180**	

методов и форм организации труда составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе; Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью.Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов отварные; птица отварная, язык отварной с соусом, мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная с черносливом, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые.		
Промежуточная аттестация		
Всего	**489**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты:
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.
оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по Повар, кондитер
Лаборатории:
учебная кухня
учебный кондитерский цех.
оснащенные
в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по Повар, кондитер
Мастерские_____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.
Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативные документы:

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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

10. 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.

11. 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.

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

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

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:

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

Печатные издания:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2011. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.

Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.**3.2.2.**

Дополнительные источники *(при необходимости)*

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид деятельности Приготовление блюд на предприятии по заказу работодателя ООО Бостон			
Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Методы оценки	Критерии оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения	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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	задач профессиональной деятельности		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	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 дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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 содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	основные этапы разработки и реализации проекта		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности психологическ ие основы деятельности коллектива психологические особенности личности	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 дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
ПК 6.1. Организовывать работу цехов столовой предприятия; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд по количеству и качеству в соответствии с заказом;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,

	- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - 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. - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа,	теоретической части проектов, учебных исследований и т.д) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	- методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; - способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение 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 блюд в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности.		
ПК 6.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики предприятия	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд с учетом особенностей предприятия; - выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептур блюд, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом производственных особенностей, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры блюд с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд; оформлять акт проработки новой или	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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	адаптированной рецептуры; представлять результат проработки руководству; процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд с учетом особенностей; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления блюд с учетом особенностей; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода блюд - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам. разработки, адаптации рецептур с учетом специфики предприятия		
ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для работников столовой легкой промышленности	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; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов в	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность

	соответствии с рецептурой; - определять степень готовности, оценивать качество блюд меню органолептическим способом; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур супов с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из тушеных и запеченных овощей с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей - организовывать приготовление, готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом особенностей; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из яиц и творога с учетом особенностей; - организовывать приготовление, готовить блюда из яиц и творога для с учетом особенностей; процессы приготовления диетических и традиционных блюд меню столовой; - ассортимент, рецептуры,	учебных исследований и т.д) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	характеристика, требования к качеству диетических и традиционных блюд меню столовой; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - пищевую, энергетическую ценность сырья для приготовления блюд; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования; - техники порционирования блюд по меню столовой; разработки и приготовления диетических блюд для столовой; - разработки и приготовления традиционных блюд столовой;		
ПК 6.4 Осуществлять подготовку фуршетных, банкетных и столов для деловых встреч.	- подготавливать, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных -находить выход из неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения - расставлять приоритеты задач во время обслуживания - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с Блюдами - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	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 70% правильных ответов.

	- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей -материально-техническую и информационную базу обслуживания - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов - способы расстановки мебели в торговом зале - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе - виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них - способы подачи блюд - кулинарную характеристику блюд - правила сочетаемости напитков и блюд - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков -выполнения работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме и во время организации банкетов, фуршетов и деловых приемов - встречи, приветствия, размещения гостей за столом и в зале - подготовки залов, оборудования и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда	-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов
ПК 6.5. Составление	-рассчитывать энергетическую	Текущий контроль	Полнота ответов, точность

технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей - рассчитывать стоимость блюд, вести расчет с потребителями, учет реализованных блюд - своевременно оформлять заявку на склад – 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	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 дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	- виды ответственность за оформление документации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения		
ПК 6.6. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.	- использовать информационные ресурсы для разработки рецептур - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией назначение и принципы использования специализированного программного обеспечения - технологию поиска информации в Интернет применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур.	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 дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	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 70% правильных ответов.

			Не менее 75% правильных ответов

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания. санитарии и гигиены» 2

«ОП 2 Основы товароведения продовольственных товаров» 23

«ОП 3 Техническое оснащение и организаия рабочего места» 36

«ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» 54

«ОП 5 Основы калькуляци и учета» 68

«ОП 6 Охрана труда» 83

«ОП 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности» 100

«ОП 8 Безопасность жизнедеятельности» 113

«ОП 9 Физическая культура» 126

«ОП 10 Цифровая экономика» 139

2024 г.

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

Рабочая программа дисциплины

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

2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2. 1. Общая характеристика
3. 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
4. 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

5. 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
6. 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
7. 2.2. Содержание дисциплины
8. 2.3. Курсовой проект (работа)

9. 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
10. 3.1. Материально-техническое обеспечение
11. 3.2. Учебно-методическое обеспечение

12. 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

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

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель программы дать обучающимся **основы** знаний **физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены,** необходимые для приготовления пищи

Учебная дисциплина **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
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
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, расходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

		проводить текущую уборку рабочего места поваров в соответствиис инструкциями регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
		соблюдать правила мытья кухонных ножей,острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты соблюдением товарного соседства
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания,
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	55	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**57**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций,
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Введение	**Содержание учебного материала:**		**2**		
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия: микробиология, физиология питания, санитария, гигиена. Аудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц «Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева»; «Роль микробов в природе и жизни человека».	1 1	2	ОК1, ОК2,ОК 4,
Раздел I Основы микробиологии в пищевом производстве.			**18**		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики). Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4,
	Практические занятия		**1**		
	Практическое занятие №1 «Составление сравнительной характеристики микроорганизмов»				
	Лабораторные работы		**2**		
	1	Лабораторная работа №1 «Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.»	1	2	

	2	Лабораторная работа № 2 «Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.»	1	2	
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	**Содержание учебного материала**		**2**		ОК1, ОК2,ОК 4,
	1	Физиология микроорганизмов: понятие.Химический состав микробной клетки Питание микроорганизмов. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Типичные брожения (спиртовое, молочнокислое,маслянокислое) и аэробные процессы (уксуснокислое, лимоннокислое). маслянокислое) и аэробные процессы (уксуснокислое, лимоннокислое). Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Гниение: сущность, микроорганизмы- возбудители, вызывающие гниение	2	2	
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).Влияние химических факторов (реакции среды pH, антисептиков дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды.	2	2	ОК1, ОК2,ОК 4,
	2	Распространение микроорганизмов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно- эпидемиологическое состояние проб воды ,воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и.т.д.	2	2	

	Лабораторные работы		**2**		
	Лабораторная работа № 3 «Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха»		1		
	Лабораторнаяработа № 4 «Санитарно-бактериологический анализ смывов с рук,санитарной одежды, с оборудования».		1		
Тема 1.4 Микробиология важнейших пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Микробиология основных пищевых продуктов. Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов, овощей, плодов и продуктов их переработки, микробиология зернопродуктов.	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК1.1
	Практические занятия		**1**		
	Практическое занятие №2 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.»				
Тема 1.5 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирскаяязва, ящур.	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК1.1
	Практические занятия		**1**		
	Практическое занятие №3 «Составление характеристики пищевых инфекционных заболеваний, зоонозов»		1		
	2	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Гельминтозы.	1	2	
	Практические занятия		**1**		

	Практическое занятие № 4 «Составление характеристики пищевых отравлений, гельминтозов »		1		
Раздел II Физиология питания			**20**		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы.Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	2	ОК1, ОК2
	2	Витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	2	ОК1, ОК2
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие №5 «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.»		2		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Роль пищи для организма человека Усвояемость пищи, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4,
	Практические занятия		1		
	Практическое занятие №6 «Изучение схемы пищеварительного тракта.»				
Тема 2.3 Обменвеществ и энергии	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	Общее понятие об обмене веществ.Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4,

	2	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический балан сорганизма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4,
	Практические занятия		2		
	Практическое занятие № 7 «Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека».		1		
	Практическое занятие № 8 «Выполнение расчёта калорийности блюда »		1		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	2	2	ОК1, ОК2,ОК 4
	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	2	ОК1, ОК2,ОК 4
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие №9 «Составление сравнительной таблицы лечебных диет»		2		ОК1, ОК2,ОК 4
	Практическое занятие №10 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»		2		ОК1, ОК2,ОК 4
Раздел III Санитария и гигиена в пищевом производстве.			**17**		
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**		**1**		

Личная и производственная гигиена работников общественного питания.	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК 1.1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**3**		
	1	Санитарные требования к территории, планировке и устройству помещений, отделке помещений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции, освещению	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК1.1
	2	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Дезинфекция,дезинсекция,	2	2	
	Лабораторные работы		**2**		
	Лабораторнаяработа№ 5 «Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения».		2	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к, оборудованию, инвентарю, инструментам,	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому оборудованию, к мебели зала, инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания.	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК1.1

посуде, таре.	**Практические занятия**		1		
		Практическое занятие № 11 «Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования»	1		
Тема3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4 ПК1.1
	Практические занятия		1		
	Практическое занятие № 12 «Организация хранения и перевозки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными требованиями.»				
Тема 3.5 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	Санитарно- эпидемиологические требования к механической кулинарной и тепловой обработке пищевых продуктов, к процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных блюд. Санитарно- эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.Санитарные правила	1	2	ОК1, ОК2,ОК 4, ПК 1.1
	2	Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Санитарные требования к процессу обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.	1	2	

	Практические занятия	**3**		ОК1, ОК2,ОК 4, ПК 1.1
	Практическое занятие № 13 «Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Решение ситуационных задач»	**1**		
	Практическое занятие № 14 «Проведение анализа состояния ПОП с целью проверки его соответствия санитарным правилам и нормам».	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего		**57**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1.Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общиетехническиеусловия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональныйстандарт «Кондитер/Шоколатье».

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. СанПиН 2.3.2. 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/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 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/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3.3.Дополнительныеисточники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** □письменного/устного опроса; □тестирования; □оценки результатов аудиторной самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
Последовательность выполнения технологических операций , современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;		
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;		
Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;		
Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;		
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Правильность, полнота выполнения заданий,точностьформулировок,точностьрасчетов,соответствиетребованиям	**Текущий контроль:** - Защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для аудиторной самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых
определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	Правильность, полнота выполнения заданий,точностьформулировок,точностьрасчетов,соответствиетребованиям	
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	

	последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Рациональность действий и т.д.	умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифзачете
владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов соответствие требованиям	
определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации		
выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска		
оценивать практическую значимость результатов поиска		
применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности		
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;		
организовывать работу коллектива и команды		
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;		
Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства		
Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;		
мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;		
Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования		
Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря и инструментов;		
Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании		
Проверять органолептичеким способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;		
Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;		
Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;		
использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 2 Основы товароведения продовольственных товаров»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
   1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
   2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
   2.2. Содержание дисциплины
   2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
   3.1. Материально-техническое обеспечение
   3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 2 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цель программы - формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров, их обеспечение на разных этапах товародвижения.

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программыв соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 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, составлять план действий.,
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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 различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Знания:
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональнойдеятельности
ПК1.1		**Умения:**
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		Знания:

		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		правила приема продуктов по количеству и качеству
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
		правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1. **Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	55	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**57**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**		**3**	**4**	**5**
	Раздел I Общая часть товароведения		**4**		
Тема 1.1 Общие сведения о продовольственных товарах.	**Содержание учебного материала:**		**4**		
	1	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров.	1	2	ОК1, ОК2, ОК9
	2	Химический состав пищевых продуктов. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	2	
	3	Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	1	2	
	4	Хранение продовольственных товаров.	1	2	
Раздел 2 Товароведная характеристика продовольственных товаров			**51**		
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов, продуктов их переработки.	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей. Аудиторная самостоятельная : Классификация овощей	1 1	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение плодов.	2	2	
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение грибов.	1	2	
	4	Продукты переработки овощей, плодов и грибов: ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.	1	2	
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие №1 «Распознавание ассортимента и оценка качества свежих овощей»		2		
	Практическое занятие №2 «Распознавание ассортимента и оценка качества свежих плодов»		2		

Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения круп. Кулинарное назначение круп.	1	2	
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий. Кулинарное назначение макаронных	1	2	
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения муки.	1	2	
	4	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2	
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие №3 «Распознавание ассортимента и оценка качества круп по стандарту»		2		
	Практическое занятие №4 «Распознавание ассортимента и оценка качества макаронных изделий по стандарту»		2		
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения молока и сливок, их кулинарное назначение.	1	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения молочных консервов и сыров, их кулинарное назначение.	1	2	
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие №5 «Распознавание ассортимента кисломолочных товаров и оценка их качества»		2		
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**		**4**	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы, кулинарное назначение.	1	2	
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения соленой, вяленой, копченой и маринованной рыбы, кулинарное назначение.	1	2	
	3	Рыбные консервы и пресервы: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2	
	4	Икра и нерыбные пищевые морепродукты: Ассортимент и характеристика, значение в	1	2	

		питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.			
	Практические занятия		**3**		ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	Практическое занятие №6 «Распознавание видов и семейств промысловых рыб, их кулинарного использования»		1		
	Практическое занятие №7 «Распознавание ассортимента рыбных консервов, оценка их качества, расшифровка маркировки.»		2		
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация, краткая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	2	Мясные полуфабрикаты и субпродукты: пищевая ценность, классификация, краткая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2	
	3	Мясо птицы: пищевая ценность, классификация, краткая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2	
	4	Мясокопчености и мясные консервы: ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2	
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие №8 «Распознавание ассортимента колбасных изделий и оценка их качества.»		2		
Тема 2.6 Товароведная характеристика яичных продуктов	**Содержание учебного материала**		**2**		ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству,условия и сроки хранения яичных продуктов, кулинарное назначение.	2	2	
	Практические занятия		**1**		
	Практическое занятие №9 «Определение вида и категории яиц ,свежести путем выливки, органолептическая оценка качества**».**		1		
Тема 2.7	**Содержание учебного материала**		**2**		ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения растительного масла, кулинарное назначение.	1	2	

Товароведная характеристика пищевых жиров	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения животных топленых жиров и маргарина, кулинарное назначение.	1	2	
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие № 10 «Распознавание ассортимента коровьего масла и оценка качества »		2		
Тема 2.8 Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения чая, кофе, поваренной соли, кулинарное назначение.	2	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	Практические занятия		**3**		
	Практическое занятие № 11 «Оценка качества чая по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач».		1		
	Практическое занятие № 12 «Распознавание ассортимента пряностей и приправ, оценка их качества».		2		
Тема 2.9 Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**1**		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения крахмала, сахара, кулинарное назначение.	1	2	ОК1, ОК2, ОК4,ОК9 ПК1.1
	Практические занятия		3		
	Практическое занятие № 13 «Распознавание ассортимента сахара и определение его качества.»		1		
	Практическое занятие № 14 «Составление характеристики сахаристых и мучных кондитерских изделий, оценка их качества.»		2		
	Дифференцированный зачет		**2**		
Всего			**57**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотреныследующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров :учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. —ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров :учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения:

15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —
304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (датаобращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (датаобращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
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, посту- пающих 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.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическуюоценку качества и безопасности продовольственных продуктови сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетомтребований системы анализа,оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	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 практиче-ских/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: –экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 3 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
   1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
   2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
   2.2. Содержание дисциплины
   2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
   3.1. Материально-техническое обеспечение
   3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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 различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
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
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Знания: пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	**Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	инструкциями и регламентами	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		владеть техникой ухода за есоизмерительным оборудованием
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		проверять соблюдение температурного ежима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные ɔиборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила уходаза ними;

		правила поверки весоизмерительного оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	24
Курсовая работа (проект)	-	-

Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**74**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименованиеи разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел I Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**20**		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1 Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства.	2	2	ОК1,ОК2, ОК4
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**12**		
	1 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2	2	ОК1,ОК2,
	2 Общие требования к организации рабочего места повара	2	2	ОК4,ОК7
	3 Назначение, размещение, режим работы заготовочных цехов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест в заготовочных цехах. Оснащение заготовочных цехов. Организация и условия труда в заготовочных цехах.	2	2	ПК1.1
	4 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристикаорганизациирабочихместповара.	2	2	
	5 Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	2	
	6 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	2	
	7 Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	2	

	Практические занятия		**6**		
	Практическое занятие № 1 «Составление алгоритма организации рабочего места повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы».		2		ОК 1,ОК2,ОК4, ОК7
	Практическое занятие № 2 «Составление алгоритма организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции».		1		ПК1.1
	Практическое занятие № 3 «Составление алгоритма организации рабочего места в кондитерском цехе».		1		
	Практическое занятие № 4 «Составление алгоритма организации рабочего местаповара по приготовлению горячей кулинарной продукции».		1		
	Практическое занятие № 5 «Составление алгоритма организации рабочего местаповара на раздаче».		1		
Раздел 2 **Механическое оборудование**			**24**		
Тема 2.1. **Технологическое оборудование для обработки овощей**	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правилабезопаснойэксплуатации	2	2	ОК1,ОК2, ОК4, ОК7
	2	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2	ПК 1.1
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие № 6 «Составление инструкций по эксплуатации машин для обработки сырых и вареных овощей».		2		
Тема 2.2. **Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы.**	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК1,ОК2, ОК4,ОК7
	1	Машины и механизмы для измельчения мяса. Фаршемешалки. Куттеры.	2	2	
	2	Котлетоформовочные машины. Мясорыхлители.Рыбоочистители. Приводы универсальные для мясных цехов.	2	2	ПК1.1

	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 7 «Составление характеристики технологического оборудования для обработки мяса и рыбы»	2		
Тема 2.3 Технологическое оборудование кондитерских цехов	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	1 Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.. Аудиторная самостоятельная работа : Взбивальные машины. Взбивальные механизмы	1 1	2	
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 8 «Составление характеристики технологического оборудования для кондитерских цехов»	2		
Тема 2.4 Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 9 «Составление характеристики технологического оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров»	2		
Тема 2.5 Весоизмерительное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	1 Общие положения. Весы механические, устройство. Правила установки по уровню, порядок определения массы сырья и готовых изделий	2	2	
	2 Электронные весы, устройство. Правила установки по уровню, порядок определения массы сырья и готовых изделий.	2	2	
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 10 «Составление инструкций по эксплуатации механических и электронных весов»	2		
Раздел 3. Тепловое оборудование		**19**		

Тема 3.1. **Общие сведения о тепловом оборудовании Варочное оборудование**	**Содержание учебного материала**	**3**		
	1 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности..Варочное оборудование. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы.	2	2	ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	Практические занятия	**3**		
	Практическое занятие № 11 «Составление сравнительной характеристики и инструкций по правилам эксплуатации пищеварочных котлов, пароварочных шкафов»	2		
	Аудиторная самостоятельная работа: Назначение и устройство мелких варочных аппаратов.	1		
	Практическое занятие № 12 «Составление характеристики и инструкций по правилам эксплуатации мелких варочных аппаратов»	1		
Тема 3.2. **Жарочное оборудование**				ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	Содержание учебного материала	**4**		
	1 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	2 Жарочно-пекарное оборудование кондитерского производства. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 13 «Составление сравнительной характеристики жарочных и пекарских шкафов и инструкций по правилам их эксплуатации »	2		
Тема 3.3. **Универсальное и вспомогательное оборудование**	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	1 Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	2 Многофункциональное оборудование: СВЧ-аппараты.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной	2		

	эксплуатации			
	3 Пароконвектоматы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 14 «Составление характеристики и инструкций по правилам эксплуатации водогрейного оборудования»	2		
Раздел 4 Холодильное оборудование		**2**		
Тема 4.1. Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**		
	1 Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Торговое холодильное оборудование, основные виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации	1	2	ОК1,ОК2, ОК4,ОК7 ПК1.1
	Раздел 4 Холодильное оборудование	**2**		
	Содержание учебного материала	**1**		
	1 Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения. Торговое холодильное оборудование, основные виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	**1**	2	
	Практические занятия	**1**		
	Практическое занятие № 15 «Составление характеристики и инструкций по правилам эксплуатации холодильного оборудования»	1		
Раздел 5 Контрольно-кассовые машины и кассовые POS- терминалы		**2**		
Тема 5.1	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Общая характеристика контрольно-кассовых машин, их классификация. Кассовые POS- терминалы. Правила расчета с потребителями.	2	2	ОК1,ОК2, ОК4,ОК7
Раздел 6 Охрана труда и техника безопасности.		**6**		

Тема 6.1 Правила охраны труда, электро- и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1	Правила электро- и пожарной безопасности на производстве.	2	2	ОК1,ОК2, ОК4
	2	Типовая инструкция по охране труда для повара.	2	2	
	Дифференцированный зачет		2		
Всего			**74**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П.
8. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник :учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

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

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

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

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

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

6. www.restoracia.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методыоценки**
Знания: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. - Приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - Психологические основы деятельности коллектива - Психологические особенности личности; - Пути обеспечения ресурсосбережения; - Принципы бережливого производства -Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила уходаза ними; - Правила поверки весоизмерительного оборудования;	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 проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Умения: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых

составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составлять план действий; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахреализовывать составленныйплан,результат и последствия своих действий; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника; - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - осуществлятьработу с соблюдением принципов бережливого производства - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциямии регламентами, стандартами чистоты; - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; ов; - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 04 Экономические и производственные основы производственной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель программы - сформировать у студентов систему знаний и умений в области экономических и правовых основ регулирования производственной деятельности

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять источники достоверной правовой информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	81	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	-	-
Всего	**81**	**24**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Принципы рыночной экономики			
1.1. Основные направления социально-экономического развития страны.	**Знать:** основные факторы общественного производства. Основные социально-экономические цели развития России. Стадии движения общественного производства. **Уметь:** проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Макро и микроэкономика. Основные факторы общественного производства.Экономическая эффективность. Основные социально-экономические цели развития России. Стадии движения общественного производства. Производство как процесс создания полезного продукта.	3	
1.2. Основные понятия рыночной экономики. Монополия и конкуренции	**Знать:** принципы функционирования рыночной экономики. Характеристика моделей современного рынка. Сущность антимонопольного законодательства и антимонопольного регулирования. **Уметь:** анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Определять задачи поиска информации и источники информации.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие рынок. Принципы функционирования рыночной экономики.Преимущество инедостатки рынка.	3	

	Ценовая и неценовая конкуренция. Характеристика моделей современного рынка (чистая конкуренция, монополистическая, олигополистическая и чистая монополия). Антимонопольное законодательство. Антимонопольное регулирование.		
	Практическое занятие №1 по теме: Монополия и конкуренция	**2**	3
1.3. Закон спроса и предложения. Рыночная равновесная цена	**Знать:** Понятие и закон спроса. Понятие и закон предложения. Факторы, оказывающие влияние на изменение спроса и предложение. Ценовая эластичность спроса и предложения. Рыночная равновесная цена. **Уметь:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие и величина спроса. Закон спроса. Факторы, оказывающие влияние на изменение спроса. Понятие и закон предложения.Факторы, влияющие на изменение предложения. Ценовая эластичность спроса и предложения. Рыночная равновесная цена.	3	
	Практическое занятие №2 по теме: Эластичность спроса и предложения	**2**	
Раздел 2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования			
2.1. Сущность и виды предпринимательства, субъекты предпринимательской деятельности	**Знать:** понятие, сущность и виды предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Правовой статус предпринимателя. **Уметь:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие, сущность и виды предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Формы предпринимательской деятельности. Правовой статус предпринимателя. Основания ответственности предпринимателя, возникающие при осуществлении хозяйственной деятельности.	2	
2.2. Малый бизнес и его значение для экономики страны	**Знать:** понятие и преимущество малого бизнеса. Значение малого бизнеса для экономики страны. Основные трудности малого бизнеса в России Меры государственной поддержки и развития малого бизнеса. **Уметь:**планировать процесс поиска информации. Структурировать полученную информацию.		ОК 01-05, ОК 09

	Содержание учебного материала: Понятие «Малый бизнес». Преимущество малого бизнеса. Значение малого бизнеса для экономики страны. Основные трудности малого бизнеса в России. Налоговые гарантии для малого бизнеса. Меры государственной поддержки и развития малого бизнеса.	2	
2.3. Предпринимательские риски, способы их предотвращения и минимизации	**Знать:** понятия и последствия предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Способы снижения предпринимательских рисков. Распределение предпринимательского риска. **Уметь:** выделять наиболее значимое в перечни информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие «предпринимательский риск». Последствия риска. Классификация предпринимательских рисков. Периодичности наступления риска. Способы снижения предпринимательских рисков. Страхование как один из способов снижения предпринимательского риска. Распределение предпринимательского риска (Хеджирование, Форвардный контракт, Диверсификация, Лимитирование.) Оптимизация риска. Стратегическое планирование.	2	
2.4. Виды экономической деятельности. Отрасль общественного питания, ее роль и значение в экономике страны	**Знать:** особенности предприятий общественного питания. Основные направления развития сити общественного питания. Рынок услуг общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Виды специализации. **Уметь:** описывать значимость свое профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Виды экономической деятельности: материальное и нематериальное производство. Общественное питание- как самостоятельная отрасль экономики. Основные направления развития сити общественного питания. Особенности предприятий общественного питания. Рынок услуг общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Виды специализации.	4	
2.5. Понятие организации (предприятия),	**Знать:** понятие и признаки организации (предприятия). Коммерческие и		ОК 01-05,

ее характеристика, цели и задачи деятельности	некоммерческие организации. Источники получения прибыли. **Уметь:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.		ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие и признаки организации (предприятия), ее характеристика. Роль предприятия в рыночной экономике. Коммерческие и некоммерческие организации. Источники получения прибыли.	2	
2.6. Ресурсы предприятия и их рациональное использование	**Знать:** эффективность использования ресурсов предприятия общественного питания. Классификация работников общественного питания. Разделение труда внутри отрасли. Задачи и содержание организации труда. Структура основных производственных фондов. Методы оценки основных фондов. Экономическая эффективность использования основных фондов. Эффективность использования оборотных средств. **Уметь:** ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Ресурсы предприятия общественного питания. Эффективность использования. Классификация работников общественного питания. Основные принципы подбора кадров. Планирование кадров. Методы расчета явочной численности работающих. Задачи и содержание организация труда. Разделение труда внутри отрасли. Технологическое разделение труда. Подготовка и повышение квалификации кадров. Производственная дисциплина. Основные фонды. Структура основных производственных фондов. Физический и моральный износ. Методы оценки основных фондов. Амортизация. Экономическая эффективность использования основных фондов. Оборотные средства и фонды обращения. Эффективность использования оборотных средств.	4	

	Практическое занятие №3 по теме: Методы оценки основных фондов	**2**	
	Практическое занятие №4 по теме: Эффективность использования оборотных средств	**2**	
	Практическое занятие №5 по теме: Расчет основных экономических показателей	**2**	
2.7. Организационно-правовые формы предприятий в РФ, их виды, особенности, достоинства и недостатки	**Знать:** понятие юридического лица. Организационно-правовые формы предприятий и их особенности. **Уметь:** анализировать задачу, проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие юридического лица. Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, общества, производственные кооперативы, унитарные предприятия и особенности их деятельности.	4	
	Практическое занятие№6 по теме: Организационно-правовые формы предприятий	2	
2.8. Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Знать:** основные положения о договоре. Основные виды договоров. **Уметь:** излагать свои мысли на родном языки, оформлять основные виды договоров.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Основные положения о договоре. Основные виды договоров: договор поставки, договор энергоснабжения, договор аренды, трудовой договор. Содержание договорных отношений.	4	
	Практическое занятие №7 по теме: Достоинства и недостатки гражданско-правового договора.	**2**	
Раздел 3 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения			
3.1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений	**Знать:** понятие трудового законодательства и предмет трудового права. Основные элементы трудового права. Методы правового регулирования общественных отношений. **Уметь:** применять нормы трудового права при решении профессиональных		ОК 01-05, ОК 09

	задач.		
	Содержание учебного материала: Понятие трудового законодательства. Предмет трудового права Система общественных отношений. Основные элементы трудового права. Функции трудового права. Правовое регулирование общественных отношений.	2	
	Практическое занятие №8 по теме: Правовое регулирование трудовых отношений	**2**	
3.2. Трудовой договор	**Знать:** понятие и содержание трудового договора. Условия заключения трудового договора. **Уметь:** применять нормы трудового права при решении профессиональных задач.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие и содержание трудового договора. Существенные условия трудового договора. Дополнительные требования к содержанию трудового договора. Основания для заключения срочных трудовых договоров.	2	
	Практическое занятие №9 по теме: Трудовой договор	**2**	
3.3. Рабочее время и время отдыха	**Знать:** понятие рабочее время и время отдыха. Виды рабочего времени. Виды времени отдыха. Виды отпуска. **Уметь:** применять нормы трудового права при решении профессиональных задач.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие рабочее время и время отдыха. Виды рабочего времени. Режим рабочего времени. Нормальное продолжительность рабочего времени. Сокращённое рабочее время. Сверхурочное рабочее время. Виды времени отдыха. Виды отпуска.	4	
	Практическое занятие №10 по теме: Рабочее время и время отдыха	**2**	
3.4. Дисциплина труда и трудовой распорядок	**Знать:** Понятие «Дисциплина труда». Правовые методы регулирования трудовой дисциплины. Дисциплинарная ответственность по трудовому праву. Субъект и объект правонарушения. Объективная и субъективная сторона правонарушения. Виды дисциплинарного взыскания. **Уметь:** применять нормы трудового права при решении профессиональных задач.		ОК 01-05, ОК 09

	Содержание учебного материала: Понятие «Дисциплина труда». Правовые методы регулирования трудовой дисциплины. Внутренний трудовой распорядок. Дисциплинарная ответственность по трудовому праву. Субъект и объект правонарушения. Объективная и субъективная сторона правонарушения. Виды дисциплинарного взыскания.	4	
	Практическое занятие №11 по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок	**2**	
Раздел 4 Механизм формирования оплаты труда		**12**	
4.1. Формы и системы оплаты труда. Мотивация труда ее виды и способы	**Знать:** сущность и функции заработной платы.Формы и системы оплаты труда. Условия применения сдельной и повременной оплаты труда. Показатели и условия премирования. Способы мотивации труда. **Уметь:** вести расчет заработной платы работников.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие «заработная плата». Сущность и функции заработной платы. Государственная политика в области оплаты труда. Основные элементы тарифной системы. Тарифная сетка по оплате труда. Тарифный коэффициент. Тарифный разряд. Формы и системы оплаты труда. Условия применения сдельной и повременной оплаты труда.Особенность повременно-премиальной системы оплаты труда.Выплаты стимулирующего характера. Показатели и условия премирования. Способы мотивации труда.	4	
	Практическое занятие №12 по теме: Формы и системы оплаты труда	**2**	
4.2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Право предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	**Знать:** Понятие и особенности гарантии и компенсации при оплате труда. Случаи предоставления гарантий и компенсаций. Виды прав по защите интересов трудящихся **Уметь:** защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.		ОК 01-05, ОК 09
	Содержание учебного материала: Понятие и особенности гарантии и компенсации при оплате труда. Случаи предоставления гарантий и компенсаций. Виды прав по защите интересов трудящихся. Дополнительные оплачиваемые отпуска.	4	
	Самостоятельная работа по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.	**2**	

Дифференцированный зачёт		**2**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»; мастерских – не предусмотрено;

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:
- ученические столы;
- стулья ученические;
- классная доска;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты учебно-наглядных пособий по разделам дисциплины;
- опорно-логические схемы;
- компьютер;
- проекционный экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: (принят гос. думой 21 декабря 2001 г: по состоянию на 26 апреля 2016 г.)М.: Рид Групп, 2016-256 с. (Законодательство России с комментариями к изменениям);
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: (по сост. на 1 мая , 2016 г.) М.: Омега-Л, 2016 – 688 с. – (кодексы Российской Федерации);
3. Налоговый кодекс Российской Федерации (федер закон: принят гос. думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 января 2016 г.) М.: ЭЛИТ, 2016 -880 с. (кодексы Российской Федерации);

Основная учебная литература:

1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: Учебное пособие/ В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2019;
2. Жабина С.Б., Бордюгова О.М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А. В. Колесова. 3-е изд. Стер.-М: Издательский центр «Академия», 2015 – 336 с.;
3. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений/В.В. Румынина – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.;
4. Соколова С. В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования/С. В. Соколова -4-еизд.стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.;
5. Яковлев А. И. Основы правоведение: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/А. И. Яковлев- М: «Академия», 2012 г.

Дополнительная учебная литература

1. Быстров С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/С. А. Быстро. _м.: Форум, 2011 -464 с.;
2. Ефимова О. П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов/О.П. Ефимова; под.ред. Н. И. Кабушкина – 6-е изд. испр.-Мн: Новое знание, 2008 – 348 с.
3. Казанцеа С.Я. Основы права: учебник для студ. сред.проф. заведений/ С. Я. Казанцева. – М: издательский центр «Академия», 2009 г.
4. Капустина А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ ред. проф. А. Я. Купустина – М.: Гардарики, 2009 г.;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценок**	**Формы и методы оценки**
принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	полнота ответов, точность формулировок не менее70% 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; тестирование; оценки результатов внеаудиторной 9самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных , трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненными персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	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 занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 05 Основы калькуляции и учета»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
   1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
   2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
   2.2. Содержание дисциплины
   2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
   3.1. Материально-техническое обеспечение
   3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы калькуляции и учёта»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целями изучения дисциплины являются:

• ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

• подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы калькуляции и учета** является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 и выделять её составные част
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК02	Осуществлять поиск, анали и интерпретацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** 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 различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Приемы структурирования информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Применять современную научную профессиональную терминологию
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:

	и команде	Психологические основы деятельности коллектива
		Психологические особенности личности
ОК11	Использовать знанияпо Финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: Основы предпринимательской деятельности; основы Финансовойграмотности правила разработки бизнес-планов
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование,сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:** сверять соответствие получаемых
		продуктов заказу и накладным;
		Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями условиями хранения;
		Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		Знания:
		Правила приема продуктов по количеству и качеству;
		Правила оформления заявок на склад;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		Правила снятия остатков на рабочем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	59	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**61**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименованиераз делов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемыеэлементыкомп
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1 Общая характеристика бухгалтерского учета		**6**		
Тема 1.1. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1 Виды учета. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета.	1	2	ОК1,ОК2
	2 Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования и контроля отчетности	1	2	
Тема 1.2 Документы учета	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1 Понятие о документах, назначение бухгалтерских документов,формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	2	ОК1,ОК2 ОК3,ОК11
	2 Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	2	
Тема 2.1. Сборник рецептур блюд	**Раздел 2 Основы калькуляции**	**39**		
	Содержание учебного материала	**4**		

и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.	1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий Аудиторная самостоятельная работа: Изучение структуры Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	1 1	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК11 ОК4 ПК1.1
	2	Расчет необходимого количества продуктов. Составление технологической карты блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. Аудиторная самостоятельная работа: Составление технологической карты блюд.	1 1	2	
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие № 1 «Расчет необходимого количества продуктов и составление технологической карты блюд и кулинарных изделий»		2		
	Практическое занятие №2 «Расчет необходимого количества продуктов и составление технологической карты на мучные кондитерские изделия»		2		
Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**10**		ОК1 ОК2 ОК3 ОК11 ОК4 ПК1.1
	1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	2	
	2	План – меню, его назначение и порядок составления	1	2	
	3	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Корректировка цен в калькуляционных карточках. Порядок составления калькуляции холодных закусок и первых блюд	2		
	4	Расчет продажной цены на вторые блюда, гарниры, соусы, сладкие блюда и напитки.	2	2	
	5	Расчет продажной цены на мучные кондитерские изделия.	2	2	
	6	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	2	

	Практические занятия		**10**		
	Практическое занятие№ 3 «Составление калькуляционных карточек на холодные закуски.»		2		
	Практическое занятие№ 4 «Составление калькуляционных карточек на первые блюда		2		
	Практическое занятие № 5 «Составление калькуляционных карточек нагарниры и соусы».		2		
	Практическое занятие № 6 «Составление калькуляционных карточек навторые блюда и напитки»		2		
	Практическое занятие № 7 «Составление калькуляционных карточек на мучные кондитерские изделия		2		
Тема 2.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**		**3**		
	1	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК11 ОК4 ПК1.1
	2	Контроль за товарными запасами. Товарные потери, их виды.порядок оформления. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	2	
	Практические занятия		**8**		
	Практическое занятие № 8 «Составление Договора о материальной ответственности»		2		
	Практическое занятие № 9 «Документальное оформление результатов инвентаризации»		4		
	Практическое занятие № 10 «Расчет товарных потерь»		2		
Раздел 3 Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			**8**		
Тема 3.1 Организация учета на производстве	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	2	ОК1 ОК2

					ОК3 ОК11 ОК4 ПК1.1
	2	Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.	2		
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие № 11 «Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой и отпуска готовой продукции»		2		
	Практическое занятие № 12 «Составление товарного отчета»		2		
Раздел IV Учет кассовых операций			**8**		
Тема 4.1 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Учет кассовых операций и порядок их ведения, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК11 ОК4 ПК1.1
	2	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2		
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие №13 «Составление приходных и расходных кассовых документов и отчета кассира».		2		
	Дифференцированный зачет		**2**		
Всего			**61**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общиетехническиеусловия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общиетехническиеусловия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина,

О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.:Издательскийцентр «Академия», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.:Образовательно-издательскийцентр «Академия»; ОАО «Московскиеучебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"*http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/*

7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*

8. *Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*

9. http://economy.gov.ru

10. http://www.consultant.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания:		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; –структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	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 проведении:** –письменного/устного опроса; –тестирования; –оценки результатов аудиторной самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: тестирования
-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности		
-приемы структурирования информации		
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения		
содержание актуальной нормативно-правовой документации		
Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;		
психологические основы деятельности коллектива		

психологические особенности личности		
Правила приема продуктов по количеству и качеству;		
Правила оформления заявок на склад;		
ответственность за сохранность материальных ценностей;		
Правила снятия остатков на рабочем месте;		
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	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 занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете **Промежуточная аттестация**: Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифзачете
определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы		
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации		
выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска		
оценивать практическую значимость результатов поиска		

применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;		
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
Применять современную научную профессиональную терминологию		
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
организовывать работу коллектива и команды		
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;		
Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;		
Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями условиями хранения;		
Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 06 Охрана труда»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
   1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
   2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
   2.2. Содержание дисциплины
   2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
   3.1. Материально-техническое обеспечение
   3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: *формирование знаний и умений по соблюдению техники безопасности по охране труда во время производственного процесса*

Учебная дисциплина **ОП.06 Охрана труда** является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 и выделять её составные част
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и

		последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** 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 различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Приемы структурирования информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
ОК04	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
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** Грамотно излагать свои мысли и грамотно 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
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:** Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Безопасно править кухонные ножи
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и

		производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	1	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**34**	**34**

***2.2.*Содержание дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение.	**Уметь:** разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; **знать:** системы управления охраной труда в организации	**1**	
Тема 1.1. Введение	**Содержание учебного материала:**	**1**	
	Правовые основы охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Основные понятия в области охраны труда	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5
Раздел 2. **Нормативно-правовая база охраны труда**	**Уметь:** проводить вводный инструктаж подчинённых работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ; разъяснять подчинённым 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. **Знать:** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала).Системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержание государственных нормативных требований охраны труда, распространяющихся на деятельность организации; обязанности работников в	**10**	

	области охраны труда.		
Тема 2.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс. Основные законы и иные нормативно-правовые акты в области охраны труда.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России.	1	
	Система стандартов по технике безопасности: назначение объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание , порядок действия.	1	
	Практическое занятие № 1 «Работа с нормативно-техническими документами и ФЗ в области охраны труда».	2	
Тема 2.2. Обеспечение охраны труда.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. **Аудиторная самостоятельная работа:** Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.	1 1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5
Тема 2.3. Организация охраны труда в предприятиях.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные права, функциональные обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5, ПК 1.1
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	1	
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный,	1	

	текущий, внеплановый),характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий по охране труда.		
Раздел 3 Условия труда на предприятиях общественного питания.	**Уметь**: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, с вязанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; **Знать:** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной .	**10**	
Тема 3.1 Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные фаторы.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние а организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5 ПК 1.1
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация.Краткая характеристика отдельных видов производствнных факторов(шум,вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры.	1	
	Практическое занятие №2 «Определение метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам».	2	
Тема 3.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5 ПК 1.1
	Несчастные случаи:понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь.	1	
	Практическое занятие № 3 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии».	2	

	Практическое занятие № 4 «Средства индивидуальной защиты, их назначение и использование»	2	
Раздел 4 Элекробезопасность и пожарная безопасность	**Уметь:** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им иски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. **Знать:** обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.	**13**	
Тема 4.1 Пожарная безопасность. Электробезопасность.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения элекротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Класс электробезопасности.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5 ПК 1.1
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств.	1	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и оранизационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	
4.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**7**	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССТБ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5 ПК 1.1
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожара.	1	

	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство принцип действия, правила хранения и применения.	1	
	Практическое занятие №5 «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.»	**4**	
4.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Нормативная база: стандарты ССТБ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.) Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации оборудования.	1	ОК 1, ОК2, ОК4,ОК5
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Максимальное количество часов	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета: стенды, оборудование, плакаты, инструкции.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Конституция (Основной закон) Российской федерации.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Маркетинг, 2002.
3. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: ГРОСС МЕДИА, 2009.
4. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 24.07.99.
5. ФЗ «О санитарно-0эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ.
6. ФЗ «О пожарной безопасности» №69-ФЗ от 21.12.94.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания – М.: «Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. – М.: ИНФРА-М, 2000.
9. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000.
10. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. – М.: ИНФРА-М, 2001.
11. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
12. Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчётов с населением» №5215-1 от 18.06.93.
13. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении и учёте несчастных случаев на производстве».
14. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учёте профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000.
15. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002.
16. Письмо Минфина от 30.08.93 №104 «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчётов с населением».
17. Санитарные правила и нормы (СанПиН).
18. Строительные нормы и правила (СНиП).
19. Система ГОСТов по охране труда.
20. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования.

Основные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для начального профессионального образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010

Дополнительные источники:

1. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. – М.; Деловая литература, 1999.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых

производствах, в малом бизнесе и в быту – М.: Академия, 2002.

3. Шептулина Н.Н. Российское законодательство об охране труда. – М.: ИНФРА-М, 2001.
4. Масленников М.М. Правовые основы охраны труда - Ульяновск, 2009.
5. Масленников М.М. Возмещение вреда, причинённого жизни и здоровью работника - Ульяновск, 2009.
6. Масленников М.М. Организация работы по охране труда в образовательном учреждении - Ульяновск, 2009.
7. Масленников М.М. Основы пожарной безопасности - Ульяновск, 2010.
8. Масленников М.М., Гончар С.Т. Основы электробезопасности - Ульяновск, 2009.
9. Масленников М.М., Семёнова Л.Н. Судебная защита работником трудовых прав по охране труда - Ульяновск, 2009.

Интернет-ресурсы:

1. www.ohr.econavt.ru.
2. bestpravo.ru/fed1999/data01/tex1000.
3. www.bestreferat.ru/referat-67093.ht.
4. www.tehdoc.ru/ruleswork.htm.
5. www.allcafe.info/profi_books/manage.
6. safety24.narod.ru/canteen.htm.
7. www.safety.s-system.ru/main/subject.
8. www.complexdoc.ru/ntd/548478.
9. law.rufox.ru/topic/1157/1.htm.
10. mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/1181.
11. www.infobook.ru/book/book_10988.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания:		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; –структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	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 проведении:** –письменного/устного опроса; –тестирования; –оценки результатов аудиторной самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: тестирования
-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности		
-приемы структурирования информации		
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения		
психологические основы деятельности коллектива		
психологические особенности личности		
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устныхсообщений		
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;		
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического		

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;		
Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;		
Виды, назначение, правила безопсной эксплуатации технологического оборудованя,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	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 занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на дифзачете
определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы		
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации		
выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска		
оценивать практическую значимость результатов поиска		
применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;		
организовывать работу коллектива и команды		
взаимодействовать с коллегами,		

руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
Грамотно излагать свои мысли и грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;		
Безопасно править кухонные ножи		
Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны, труда;		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)»

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре

образовательной программы

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов)в предприятиях общественного питания

Дисциплина «**Иностранный язык в профессиональной деятельности**» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

1.3.

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

	поиска		
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности		-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе		-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	лексический минимум, относящийся к описанию предметов,	-

	деятельности	средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	59	59
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**61**	**59**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	***Содержание учебного материала***	9	***ОК 1,2,4,5,9***
	Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» **Грамматический материал:** Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.	8	
	Аудиторная самостоятельная работа	1	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала:**	8	***ОК 1,2,4,5,9***
	Типы предприятий общественного питания, персонал. *Грамматический материал:* имя существительное;его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		
Тема 3. Составление меню. Название блюд.	**Содержание учебного материала:**	8	***ОК 1,2,4,5,9***
	«Название блюд». «Виды меню. Название меню». **Грамматический материал:** Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	7	
	Аудиторная самостоятельная работа	1	

***Тема 4. Производственные помещения и Оборудование* предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала:**	**8**	***ОК 1,2,4,5,9***
	«Кухонное оборудование. Производственные помещения». **Грамматический материал:** Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	**Содержание учебного материала:**	**8**	***ОК 1,2,4,5,9***
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. **Грамматический материал:** Образование и употребление глаголовв Present, Past, Future Simple\Indefinite.		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	**Содержание учебного материала**	**6**	***ОК 1,2,4,5,9***
	Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». **Грамматический материал**:Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала:**	4	***ОК 1,2,4,5,9***
	«Система закупок и хранения продуктов». **Грамматический материал:** Времена группыContinious		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	**Содержание учебного материала:**	5	***ОК 1,2,4,5,9***
	«Организация работы официанта и бармена» **Грамматический материал**:Неопределенные наречия, производные от some,any, every.		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления	**Содержание учебного материала:**	**4**	***ОК 1,2,4,5,9***
	«Кухни разных стран» **Грамматический материал:** Совершенные времена глагола:		

блюд	Present, Past, Future, Perfect. Дифференцированный зачет	1	***ОК 1,2,4, 5,9*** 2
	Всего:		**62**1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания

1. Карпова Т.А. E№glish for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие /Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = E№glish for cooki№g a№d cateri№g : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая,И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISB№ 978-5-8114-6607-8.

5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISB№ 978-5-8114-2987-5.

Электронные издания (ресурсы):

1Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISB№ 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.la№book.com/book/148964 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISB№ 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.la№book.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). —Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISB№ 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке* *Владение лексическим и грамматическим минимумом* *Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *- диктантов;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета в виде:* *-письменных ответов*
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на*	

ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от	*профессиональные темы, описаний блюд* *Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)* *Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.* *-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.* *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.* *-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.* *Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.* *Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.* *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.* *Объём высказывания не менее 7-8 фраз* *Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую*	

второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	*информацию.* *-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.* *- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности* *-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)* *- Умение выявлять логические связи между частями текста.* *- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.*	

Приложение 2.8

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины

«ОП 08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» — достижение углублённого представления о неразрывном единстве эффективной сервисной деятельности с требованиями к безопасности и защищённости человека, сохранению его работоспособности и здоровья в различных жизненных ситуациях и готовности к рациональным действиям при возникновении экстремальных условий.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 . Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных	основные направления изменения	

	ситуациях	климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
		средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	48	32
Курсовая работа (проект)	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**50**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»		**4**	
Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Цели и задачи дисциплины: освоение знаний, воспитание, развитие, овладение умениями, развитие потребности, формирование мировоззрения и воспитание безопасного существования в быту и на производстве. Основные теоретические положения и понятия: среда обитания, биосфера, техносфера, опасность, потенциальная опасность, риск, приемлемый риск, безопасность.	2	ОК 01, 02,04,06, 07,08
	2 Здоровье и здоровый образ жизни: физическое, психическое и нравственное здоровье. Факторы способствующие укреплению здоровья: режим, оптимальный двигательный режим, общая гигиена организма, биологические ритмы, закаливание, отказ от вредных привычек	2	
	Самостоятельная работа: 1. «Стресс и его влияние на организм» - реферат. 2. «Витамины и их влияние на организм» - сообщение	2	
Раздел 2 Государственная система безопасности жизнедеятельности		**6**	
Тема 2.1. Государственная система обеспечения безопасности населения.	**Содержание учебного материала**	6	
	1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера: понятия – ЧС, авария, катастрофа, стихийное бедствие, ЧС природного и техногенного характера. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	2	ОК 01, 02,04,06, 07,08
	Характеристика ЧС природного и техногенного характера. Моделирование поведения при таких ЧС: понятия – землетрясение, вулкан, оползень, сель, горный обвал, снежная лавина, ураган, буря, смерч, наводнение, затопление, подтопление, цунами, природные пожары.	2	

	2	Гражданская оборона. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени. Эвакуация населения в условиях ЧС. Инженерная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники	2	
Раздел 3.Основы медицинских знаний			**6**	
Тема 3.1. Основы медицинских знаний.	**Содержание учебного материала**		6	
	1	Первая помощь при ранениях с повреждением кожного покрова: классификация ран, наложение повязок, правила антисептики, виды кровотечений, остановка	2	ОК 01, 02,04,06, 07,08
	2	Первая помощь при травмах: понятия – сотрясение, ушибы, переломы, вывихи, растяжения, ожоги, обморожения, электротравма.	2	
	3	Первая помощь при остановке сердца и дыхания: понятия – острая сердечная недостаточность, инфаркт миокарда, внезапная остановка сердца, клиническая смерть.	1	
	4	Инфекционные болезни, их классификация и профилактика: понятия – возбудитель инфекции, пути передачи, иммунитет, антибиотики, вакцины и сыворотки, инфекции передаваемые половым путём.	1	
Раздел 4. Основы военной службы			**32**	
Тема 4.1. Основы военной службы (учебные сборы)	Содержание учебного материала: Практические занятия		**32**	
	1. Вводное занятие с участниками сбора по порядку организации его проведения и требований, предъявляемых к обучающимся. 2.Основы обеспечения безопасности военной службы Показное (комплексное) занятие. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы 3.Общевоинские уставы. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих. 4. Общевоинские уставы Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени. 5. Общевоинские уставы. Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте. 6. Общевоинские уставы. Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин. 7. Строевая подготовка. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом. 8. Физическая подготовка. Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 – 5 км).			ОК 01, 02,04,06, 07,08,09

	9. Физическая подготовка. Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке. 10. Военно-медицинская подготовка. Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия. 11. Огневая подготовка. 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. 12. Общевоинские уставы. Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов. 13. Тактическая подготовка. Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя. 14. Радиационная, химическая и биологическая защита. Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения. 15. Физическая подготовка. Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине. 16. Строевая подготовка. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. 17. Общевоинские уставы. Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование. 18. Физическая подготовка. Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м. 19. Тактическая подготовка. Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста. 20. Огневая подготовка. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия. 21. Строевая подготовка. Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнения воинского приветствия в строю на месте и в движении. 22. Общевоинские уставы. Воинская дисциплина. Поощрения и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих. 23. Огневая подготовка. Выполнение упражнений начальных стрельб. 24. Тактическая подготовка. Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка. 25. Физическая подготовка. Совершенствование и контроль упражнения в беге на 1 км. 26. Строевая подготовка. Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода.		

	27. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте.		
	Дифференцированный зачёт	**2**	
Всего часов по дисциплине:		**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий;
- персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- стенды с учебной информацией;
- противогазы;
- укомплектованные медицинские сумки – 5 штук;
- винтовка пневматическая – 3 штуки;
- макет автомата Калашникова – 3 штуки;
- тир;
- плату, для занятий строевой подготовкой.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. «Основы безопасности жизнедеятельности». Учебник для нач. и сред. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2010. – 272 с.

Современные информационные системы

1. Консультант Плюс
2. Гарант

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	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
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/ устного

вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП 09 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
   1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
   2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины
2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура (СПО)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»:

1. Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.
2. Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

3. Формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью.
4. Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.
5. Овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья.
6. Освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций.
7. Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Дисциплина «Физическая культура» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :**Код ОК, *ПК***	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться	условия	

	средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
		средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	43	43
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-

Промежуточная аттестация в *форме* ***дифференцированного зачёта***	2	-
Всего	**45**	**43**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1.Раздел Легкая атлетика Тема 1. Бег, прыжки в длину, метание.	*Уметь:* -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; *Знать:* - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	***10***	
	1.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Гигиена одежды, правила поведения на занятиях легкой атлетикой.	2	2
	2.Бег на короткие дистанции. Низкий старт, бег по прямой, финиш.	2	2
	3.Бег на средние дистанции. Высокий старт, бег по прямой, по повороту, по пересеченной местности, финиш.	2	2
	4.Метание гранаты(500г.-девушки, 700г-юноши.)	2	2
	5.Прыжки в длину с разбега. Разбег, отталкивание, полет, приземление.	2	2
2.Раздел Гимнастика Тема 2. Развитие координации, упражнения для профилактики заболеваний.	*Уметь:* -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; *Знать:* - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	***10***	
	1.Общеразвивающие упражнения. Упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с	2	2

	мячом, обручем(девушки)		
	2. Строевые упражнения. Основные строевые понятия, строевые приемы, построения, перестроения, передвижения.	2	2
	3. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки.	2	2
	4. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. Упражнения с музыкальным оформлением.	2	2
	5. Перекладина. Висы, подтягивание, выход силой, поднос ног**.**	2	2
3.Раздел **Спортивные игры. Баскетбол.** **Тема 3.** **Техника, тактика и правила игры в баскетбол.**	*Уметь:* -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; *Знать:* - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	***12***	
	1. Техника безопасности игры. **Ловля и передача мяча, ведение, броски.**	2	2
	2. Техника и тактика. Прием техники защиты- перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты.	2	2
	3. Правила игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола.	2	2

	4.Игра по правилам	2	2
	5. Ведение, передачи, броски мяча. Передачи мяча различными способами на месте. Бросок мяча в движении. Быстрый прорыв. Учебная игра. Развитие скоростных качеств.	2	2
	6. Бросок мяча в движении. Быстрый прорыв. Учебная игра. Развитие скоростных качеств.	2	2
4.Раздел **Спортивные игры.** **Волейбол.** **Тема 4.** **Передачи мяча, подачи.** **Нападающий удар.**	*Уметь:* -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; *Знать:* - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	***11***	
	1.Техника безопасности на занятиях. **Инструктаж по ТБ.** Комбинации из передвижений и остановок игрока	1	2
	2. . Верхняя передача мяча в парах. Приём мяча снизу. Прямой нападающий удар.	1	2
	3.Верхняя передача мяча Верхняя передача мяча в тройках. Приём мяча снизу после подачи	1	2
	4. Комбинации **из освоенных элементов (приём-передача-удар)** Передача мяча в парах вдоль сетки. Передача мяча в парах ч\з сетку в прыжке. Комбинации из освоенных элементов (приём-передача-удар	1	2
	5.Передача мяча сверху, снизу	1	2
	6. Передача мяча сверху в парах.	2	2

	7. Контрольные нормативы. **<u>Двусторонняя игра на оценку.</u>** Нападение через 2-ю,3-ю зоны; групповое блокирование; верхняя прямая подача.	2	2
	8.Нападающий удар с передачи партнёра Комбинации из передвижений игроков. Передача мяча сверху через сетку в колоннах. Нижняя прямая подача мяча. Нападающий удар с передачи партнера через сетку. **На оценку: нападающий удар с передачи партнера.**	2	2
	Дифференцированный зачёт	2	
Итого		**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует наличия Спортивного зала.
Оборудование и инвентарь спортивного зала:
Стенка гимнастическая, перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической, гимнастические скамейки, гимнастические снаряды, мячи, баскетбольные щиты, рамы, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, волейбольные, сетка волейбольная.
Открытая площадка с элементами полосы препятствий:
Турник уличный, брусья уличные, полоса препятствий, ворота футбольные, мячи футбольные, канат для перетягивания, беговая дорожка, скакалки, мячи для метания, гранаты для метания, флажки красные, секундомер.
3.2 Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Бороненко В.А.; Рапопорт Л.А.. «Здоровье и физическая культура студента»,- М.: «ФК. ФиЗ», 2011.-250с.
2. Белков А.П.. Физическая культура. Теоретический материал. Учебное пособие.,- М.: «Академия», 2010.-194с.
3. Залетаев. И.П.Физическая культура. Учебник для профтехобразования. – М.: «Академия», 2010. -318с.

4.Лаптев А.П.. Гигиена. Учебник для институтов и техникумов, - М.: «ФК. ФиЗ»,2011.- 440с.

Интернет ресурсы:

1.Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации**.**

2.Федеральный портал «Российское образование»: Web: http://www.edu.ru.

3.Национальная информационная сеть «Спортивная Россия»
Web: http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися

индивидуальных заданий, контрольных нормативов, исследований.

3.2 Планируемые результаты

Знания о физической культуре

- рассматривать физическую культуру как явление культуры, выделять исторические этапы ее развития, характеризовать основные направления и формы ее организации в современном обществе;
- характеризовать содержательные основы здорового образа жизни, раскрывать его взаимосвязь со здоровьем, гармоничным физическим развитием и физической подготовленностью, формированием качеств личности и профилактикой вредных привычек;
- определять базовые понятия и термины физической культуры, применять их в процессе

совместных занятий физическими упражнениями со своими сверстниками, излагать с их помощью особенности выполнения техники двигательных действий и физических упражнений, развития физических качеств;

- разрабатывать содержание самостоятельных занятий физическими упражнениями, определять их направленность и формулировать задачи, рационально планировать в режиме дня и учебной недели;
- руководствоваться правилами профилактики травматизма и подготовки мест занятий, правильного выбора обуви и формы одежды в зависимости от времени года и погодных условий;
- руководствоваться правилами оказания первой доврачебной помощи при травмах и ушибах во время самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Получит возможность научиться:

- характеризовать исторические вехи развития отечественного спортивного движения, великих спортсменов, принесших славу Российскому спорту;
- определять признаки положительного влияния занятий физической подготовкой на укрепление здоровья, устанавливать связь между развитием физических качеств и основных систем организма.

Способы двигательной (физкультурной) деятельности

-

- использовать занятия физической культурой, спортивные игры и спортивные соревнования для организации индивидуального отдыха и досуга, укрепления собственного здоровья, повышения уровня физических кондиций;
- составлять комплексы физических упражнений оздоровительной, тренирующей и корригирующей направленности, подбирать индивидуальную нагрузку с учетом функциональных особенностей и возможностей собственного организма;
- классифицировать физические упражнения по их функциональной направленности, планировать их последовательность и дозировку в процессе самостоятельных занятий по укреплению здоровья и развитию физических качеств;
- самостоятельно проводить занятия по обучению двигательным действиям, анализировать особенности их выполнения, выявлять ошибки и своевременно устранять их;
- тестировать показатели физического развития и основных физических качеств, сравнивать их с возрастными стандартами, контролировать особенности их динамики в процессе самостоятельных занятий физической подготовкой;
- взаимодействовать со сверстниками в условиях самостоятельной учебной деятельности, оказывать помощь в организации и проведении занятий, освоении новых двигательных действия, развитии физических качеств, тестировании физического развития и физической подготовленности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (метапредметные, предметные)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметные:	
1. Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулированые, позновательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; 2. Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности 3. Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБж ; готовность и способность к самостоятельной информацтонно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре. 4. Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку, умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий.	1. Тестирование физических качеств и физической подготовленности студентов 2. Выполнения физических упражнений и двигательных действий во время разминки. 3. Демонстрация выполнения практического задания (физического упражнения) Проверка усвоения практических навыков. 4. Сдача норм ОФП и СФП, сдача норм ГТО
Предметные :	
1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации ЗОЖ, активного отдыха и досуга. 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности. 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью	1. Утренняя зарядка, туристические походы, физкультурномассовые мероприятия. 2. Упражнения на координацию движения 3. Внеурочные физкультурные мероприятия 4. Упражнения на скорость, выносливость, быстроту, силу при сдаче норм ГТО 5. Сдача нормативов ОФП,СФП,ГТО

профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов ГТО	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии

Рабочая программа дисциплины

«ОП 10 Цифровая экономика»

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
   1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
2.3. Курсовой проект (работа)

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение

5. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика»: формирование у обучающихся общих представлений об основах **цифровой экономики**, методологии и технологии **цифровой экономики**, о возможности применения IT-технологий при решении вопросов, возникающих при принятии управленческих решений в корпорациях, на предприятиях (организациях), фирмах в современных условиях..

Дисциплина «Цифровая экономика» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	поиска		
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	

	профессиональные темы		
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	31	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачёта*	2	-
Всего	**33**	**-**

2.2. **Содержание дисциплины**

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 1,ОК 3, ОК 5*

Цифровые технологии в современной экономике и обществе	Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.	2	
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе. Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Концепция “Индустрия 4.0”: зарождение новых производств в ходе взаимодействия цифровых технологий».	2	
	Практическое занятие	**-**	
Тема 2. Программа развития цифровой Экономики в России	**Основное содержание**	**6**	*ОК 1,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9*
	Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно. Паспорт национальной программы «Цифровая экономики Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики. Направления развития цифровой экономики. Конкретные шаги по программе «Цифровая экономика».	2	
	Цифровое государства. Рейтинги электронного правительства. Индекс электронного участия ООН.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Умные города и их компоненты. Основные тенденции в сфере цифровой медицины. Цифровое здравоохранение. Сравнительная характеристика национальных моделей цифровизации промышленности».	2	
Тема 3. Портал государственных услуг Российской Федерации	**Основное содержание**	**4**	*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК , ОК 9*
	Основные функции портала. Как найти нужную услугу. Информация о защите персональных данных. Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Алгоритм работы на Портале государственных услуг Российской Федерации.	2	
Тема 4.	**Основное содержание**	**2/0**	*ОК 1, ОК 2,*

Цифровая экономика как хозяйственная система и экономическая дисциплина	Преимущества и проблемы применения технологии блокчейн. Применение технологии блокчейн в отраслях экономики и в государственном секторе. Классификация криптовалют. Правовое регулирование криптовалют в различных странах.	2	*ОК 5,*
	Практическое занятие	-	
Тема 5. Интернет банкинг – Сбербанк онлайн	**Основное содержание**	**4**	*ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 9*
	Ребрендинг Сбербанка. Что такое интерне тбанкинг в Сбербанке. Практическая ценность интерне банкинга Сбербанка. Как подключить интернет банкинг Сбербанка. Памятка при использовании интернет-банкинга.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Алгоритм работы в Сбербанк онлайн.	2	
Тема 6. Интернет-магазин Wildberries	**Основное содержание**	**4**	*ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 9*
	Как зарегистрироваться на Wildberries. Инструкция по оформлению заказана Wildberries. Покупки с промокодом. Что собой представляет процент выкупа на Вайлдберриз и на что он влияет. Сколько вещей можно заказывать для примерки. Как продлить заказ.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Алгоритм оформления заказана Wildberries.	2	
Тема 7. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress	**Основное содержание**	**4**	*ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 9*
	Регистрация на Ozon. Как работать с каталогом. Товарная страница Ozon. Оформляем покупку правильно. Интересные сервисы на Ozon. Что такое Aliexpress и каким пользоваться. Секрет популярности Aliexpress. Как делать покупки на Aliexpress.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Алгоритм оформления заказа на Ozon, Aliexpress	2	
Тема8. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	**Основное содержание**	**2**	*ОК 1, ОК 2, ОК 05, ОК 9*
	Как заработать на Авито(Avito.ru) – 7 простых шагов для новичка. Как размещать много объявлений и проходить модерацию. Бизнеса Авито – как его построить ис чего начать. Как продавать на Avito. Инструкция по применению.	2	
	Практическое занятие	**-**	
Тема9.	**Основное содержание**	**4**	

Служб такси Uber, Яндекс-такси	Что такое Uber? Как работает Uber такси. Преимущества и недостатки. Сервис Яндекс такси: оформление заказа, тарифы, возможности приложения, плюсы и минусы.	2	*ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 9*
	Практическое занятие	**1**	
	Алгоритм оформления заказа таксина Uber, Яндекс-такси.	1	
Тема 10. Каршеринг как один из видов краткосрочной аренды авто	**Основное содержание**	**1/0**	*ОК 1, ОК 05, ОК*
	В чем суть сервиса . В каких городах работает сервис. Какие машины допускается брать. Стоимость аренды. Общие правила использования. Риски и ответственность.	1	
	Практическое занятие	**-**	
Тема11. Онлайн-платформы для аренды жилья	**Основное содержание**	**1/0**	*ОК 1, ОК 2, ОК 05, ОК 9*
	Сервис Airbnb — что это такое и в чем его особенности? Преимущества аренды жилья через Airbnb. Простые советы для начинающих. Что делает Airbnb особенным. Кто может сдавать жилье на Airbnb? Какие сведения нужно предоставить при бронировании?	1	
	Практическое занятие	**-**	
		33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет информатики и ИКТ

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Указ Президента Российской Федерации от 09.05.2017 г. № 203 «О Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации на 2017 - 2030 годы»
2. Указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»
3. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации» от 4 июня 2019 г. № 7.
4. Что такое цифровая экономика? Тренды, компетенции, измерение/докл. к XX Апр. междунар. науч. конф. . по проблемам развития экономики и общества, Москва, 9— 12 апр. 2019 г. — 82 с. / Г. И. Абдрахманова, К. О. Вишневский, Л. М. Гохберги др.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Развитие проекта «Цифровая экономика Российской Федерации» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://future2day.ru/natsionalnaya-programma-tsifrovayaekonomika-obzor/
2. https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika
3. Национальная программа Цифровая экономика Российской Федерации [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.tadviser.ru/index.php/Статья:Национальная_программа_Цифровая_экономика_ Российской_Федерации
4. Портал Государственных слуг РФ. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.gosuslugi.ru/
5. Интернет-банкинг Сбребанк Онлайн. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://online.sberbank.ru/CSAFront/index.do
6. Как заказывать на Вайлдберриз, что такое процент выкупа и на что он влияет. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://propokupki.online/wildberries/kak-zakazatna-vajldberriz.html
7. Как делать покупки на Озоне – делаем заказ. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://cash4brands.ru/blog/kak-zakazyvat-na-ozon/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе; Понятие и необходимость цифровой экономики; Программу развития цифровой экономики в России; Особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации; Особенности приложения онлайн; работы Сбербанк Особенности регистрации и оформления заказов в интернет- магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress; Инструкцию по продажам на Авито; Особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси; Суть сервиса «Каршеринг», особенности бронирования; Сущность Airbnb - онлайнплатформы для аренды жилья, особенности бронирования.	Знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе; Знание термина«цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики; Знание программы развития цифровой экономики в России; Знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации; Знание особенностей работы приложения Сбербанк онлайн; Знание особенностей регистрации и оформления заказов в интернет- магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress; Знание инструкции продажам на Авито; Знание особенностей работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси; Знание сущности сервиса «Каршеринг»; знание особенностей бронирования на сервисе «Каршеринг»; Знание сущности Airbnb онлайн-платформы для аренды жилья; Знание особенностей бронирования на Airbnb.	Устный опрос, дискуссия, оценка результатов практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

Сравнивать и анализировать полученную информацию, оформлять ее в устных и письменных формах; Работать на портале Госуслуг РФ; Работать в приложение Сберанк Онлайн; Оформлять заказы в интернетмагазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress; Оформлять заказ такси на сервисах Uber, Яндекс-такси.	Умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Умение определять необходимые источники информации; Умение работать на портале Госуслуг РФ; Умение работать в приложение Сберанк Онлайн; Умение оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress; Умение оформлять заказ такси на сервисах Uber, Яндекс-такси.	Оценка письменных устных ответов. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях; Обсуждение и анализ ситуаций; Оценка грамотного и продуктивного использования информационного пространства при выполнении практических работ.

Приложение 3
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.109 Повар, кондитер

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «**Социально-экономических дисциплин**»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 04
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Компьютер педагога	ТС	Основное	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
7	Интерактивная доска	ТС	Основное	По технической документации	
8	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	

Кабинет «**Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиен»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 01
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Компьютер педагога (ноутбук	ТС	Основное	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
7	Интерактивная доска	ТС	Основное	По технической документации	
8	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	

Кабинет **«Технологии кулинарного и кондитерского производства»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ 01-05
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Компьютер педагога	ТС	Основное	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
7	Интерактивная доска	ТС	Основное	По технической документации	
8	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	
9	Плакаты	УМК	Основное	Печатные	
10	Наглядные стенды	УМК	Основное	Печатные	

Кабинет **«Иностранного языка»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 07
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Ноутбук педагога	ТС	Основное	По технической документации	
6	Ноутбук мобильного класса	ТС	Основное	По технической документации	
7	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	
8	Плакаты	УМК	Основное	Печатные	

Кабинет **«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 08, ОП 06
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Ноутбук педагога	ТС	Основное	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
7	Интерактивная доска	ТС	Основное	По технической документации	
8	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	
9	Плакаты	УМК	Основное	Печатные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Наглядные стенды	УМК	Основное	Печатные	

Кабинет **«Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 03
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
5	Ноутбук педагога	ТС	Основное	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
7	Экран	ТС	Основное	По технической документации	
8	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	
9	Плакаты	УМК	Основное	Печатные	

Кабинет **«Информационные технологии»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП 09
2	Столы	Мебель	Основное	Стандартные	
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	
4	Компьютерные столы	Мебель	Основное	Стандартные	
5	Компьютерные кресла	Мебель	Основное	Стандартные	
6	Шкаф для хранения пособий	Мебель	Основное	Стандартный	
7	Компьюер педагога	ТС	Основное	По технической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				документации	
8	Компьютеры обучающихся	ТС	Основное	По технической документации	
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	
10	Интерактивная доска	ТС	Основное	По технической документации	
11	Учебно – практические пособия	УМК	Основное	Электронные и печатные	

1.2. Оснащение мастерских:

Мастерская «***Поварское и кондитерско дело***»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол-подставка под пароконвектомат EKSI ESL 071GD	Мебель	Основное	Материал столешницы и каркаса - нержавеющая сталь; Форма профиля - квадратная труба Габаритные размеры ДхШхВ, мм - 840х900х750 7 уровней"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
2	Стол производственный без бортиков	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм; Материал столешницы - нержавеющая сталь; Толщина столешницы - 0,6 мм;	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас выполнен из профильной трубы из нержавеющей стали 40х40 мм; Внутренняя полка - металлическая, глухая"	
3	Стеллаж EKSI СКЭ 10040180 4	Мебель	Основное	Габариты: 800х500х1800 мм; Количество полок: 4; Материал полок: нержавеющая сталь, толщина 0.8 мм; Вид полки: сплошная; Каркас 6 40*20 мм"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
4	Стол производственный	Мебель	Основное	"Габаритные размеры: 1800х600х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Толщина столешницы: 0,6 мм Каркас выполнен из профильной трубы из нержавеющей стали 40х40 мм Внутренняя полка: металлическая, глухая Наличие бортов: нет"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
5	Стул	Мебель	Основное	"Размеры (ВхШхГ): 91х41х46 Высота сиденья, см: 47 Материал каркаса: металл	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Покрытие: порошковое"	
6	Запираемый шкафчик (Локер)	Мебель	Основное	Металлический запираемый шкаф; Размеры (ВхШхГ): 182х46х92; Количество уровней: 5"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
7	Вешалка	Мебель	Основное	"Цвет каркаса: металлик Материал основания: металл Высота: 1905 мм Глубина: 635 мм Ширина: 1025 мм"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
8	Пароконвектомат EKSI ESL 071GD	Оборудование	Основное	"Тип подключения - электричекий; Габариты (ДхШхВ) - 910х840х930 мм; Напряжение - 380 В; Потребляемая мощность, кВт - 10.7 Количество уровней - 7; Тип гастроемкости - GN 1/1; Макс.температура внутри камеры - 270 0С; Количество ТЭНов - 3шт; Способ образования пара - инжекторный;"	ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
9	Весы для молекулярной кухни артикул 203182	Оборудование	Основное	Предел измерения 500гр, Точность измерения 0,01	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				гр.	
10	Весы МТ 3 ВЖА "Базар 2(у) Т"	Оборудование	Основное	"Тип - электронные; Наибольший предел взвешивания - 3 кг; Наименьший предел взвешивания - 5 г; Дисплей - жидкокристаллический; Размер платформы (мм): 230х330"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
11	Плита индукционная Гриль -Мастер Ф4ИП/800-10	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности установленная на подставке .Напряженность 380 В Габаритные размеры (Д*Ш*В): 802*817*882 Мощность комфорки: 3,5 кВт Мощность плиты: 14 кВт (заземление) Частота тока: 50Гц Пределы регулирования мощности: Р1-Р5 Таймер: 24/60 ч/мин.	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
12	Миксер планетарный Rosso B5S cake	Оборудование	Основное	"Объем дежи - 5.5 л Механизм поднятия головы - подъемная траверса Число скоростей -	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вариатор (плавная регулировка) Скорость вращения венчика - от 0 до 1000 об/мин. Насадки: венчик, лопатка, крюк Напряжение - 220 В Мощность - 0.5 кВт Ширина - 380 мм Глубина - 240 мм Высота - 375 мм Цвет - белый"	
13	Шкаф холодильный Бирюса 310	Оборудование	Основное	"Длина, мм:580 Ширина, мм:620 Высота, мм:1690 Мощность:145 Вт Напряжение:220 В Объем:310 л Количество полок:5 Температурный режим:от +1 до +10 °C Тип дверей:стеклянные распашные Подсветка: есть Управление:механическое"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
14	Погружной блендер REDMOND RHB-2944	Оборудование	Основное	"Тип: ручной погружной; Мощность: 1300 Вт, 16000 об./мин;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Комплектация: блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан; Напряженность: 220В; Габариты: 63х63х390 мм"	
15	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1210х630х870; Материал: нержавеющая сталь; Наличие бортика: Да; Наличие секций - 1"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
16	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Основное	Тип: однорычажный Материал корпуса: нержавеющая сталь Форма излива: традиционная Конструкция: поворотный излив"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
17	Горелка газовая для карамелизации LB-500 + баллон с газм	Оборудование	Основное	Пьезоподжиг; регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения. Баллон с газом 20 мл.	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
18	Кремер - сифон для сливок 3602532 64ZT-13682	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 90х90х310 мм Материал: пластик, нержавеющая сталь;	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объём: 500 мл	
19	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли KELLI (KL-4111)	Оборудование	Основное	"Тип: машинка для изготовления пасты и пельменей Материал: сталь, пластик Длина: 20 см Ширина: 15 см Высота: 18 см комплектация: набор для раскатки теста, прибор для формирования равиоли, фиксатор для закрепления прибора на столе "	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
20	Термометр инфракрасный (Пирометр) Soondax50	Оборудование	Основное	Температура: -50 - + 550 С; Лазерный целеуказатель; Габаритные размеры: 14*7	ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
21	Термометр (шуп) электронный в тубе ТР-101	Оборудование	Основное	Температура применения от - 50 до +300 С; Габариты прибора: 23х2х2; Габариты щупа 14,5 х0,3х0,3 Материал щупа: нержавеющая сталь	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
22	Весы МТ 3 ВЖА "Базар 2(у) Т"	Оборудование	Основное	"Тип - электронные; Наибольший предел взвешивания - 3 кг; Наименьший предел	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				взвешивания - 5 г; Дисплей - жидкокристаллический; Размер платформы (мм): 230х330"	
23	Кулер 19 л	Оборудование	Основное	"Нагрев: 85-96 ºС > 5.0л/ч, 420Вт Охлаждение: 7-10 ºС > 3.0л/ч, 100Вт компрессорное Вода комнатной температуры: есть Тип краников: кнопки Корпус: металл / HD пластик Особенности: шкафчик объемом 16л Размеры: 312х305х1010 мм 16.00 кг"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
24	Шкаф шоковой заморозки ШОК-4-1/1	Оборудование	Основное	Номинальное напряжение, В - 230 Полезный объем камеры, м3 - 0,14 Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, °С от +90 до -	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				18 Время для замораживания, мин 240 С Наличие направляющих -4 шт"	
25	Микроволновая печь DEXP EC-90	Оборудование	Основное	"Максимальная мощность микроволн - 900 Вт Потребляемая мощность в работе - 1450 Вт Напряжение питания - 220-240 В/50 Гц Мощность в выключенном режиме - нет Внутренний объем - 25 л Поворотный стол - есть Диаметр поддона - 31.5 см Гриль - есть Мощность гриля - 1100 Вт Конвекция - есть Комбинированные режимы микроволны + гриль, микроволны + конвекция Внутреннее покрытие камеры - нержавеющая сталь";	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Фритюрница Foodatlas DF-81 Eco	Оборудование	Основное	"Потребляемая мощность, в ваттах: 1500 Объем масла, в литрах: 6 Загрузка сырого картофеля, в килограммах: 1.5 Тип нагрева: электрическая Тип управления: механическое Напряжение питания, в вольтах: 220 Регулировка температуры в пределах, в градусах Цельсия: 50-200"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
27	Слайсер Foodatlas 220ES-8	Оборудование	Основное	"Габариты, мм: 440x380x340 Напряжение, В: 220 Мощность, кВт: 0.32 Скорость, об/мин: 282 Толщина нарезки, мм: от 0 до 12 Диаметр ножа,	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
28	Мясорубка ТОРГТЕХМАШ ТМ-12	Оборудование	Основное	"Производительность - 140 кг/ч Набор ножей и решеток - полный унгер Реверс - есть Напряжение - 380 В Мощность - 0.55 кВт	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина - 380 мм Глубина - 200 мм Высота - 320 мм"	
29	Блендер стационарный DEXP PL-1600	Оборудование	Основное	"Максимальная мощность - 1600 Вт Объем рабочей емкости - 2000 мл Количество скоростей – 8 Плавная регулировка скорости - есть Материал емкости - пластик"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
30	Соковыжималка GALAXY GL0802	Оборудование	Основное	"Мощность, Вт: 200 Материал корпуса: пластик Количество скоростей: 1 Объем емкости для сока, л: 0,6 Тип: шнековая Объем контейнера для отходов,л: 0,6 Габаритные размеры, см: 42x19,5x27"	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
31	Настольная вакуумно-упаковочная машина Foodatlas DZQ-400/2F Eco	Оборудование	Основное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки400 мм Производительность насоса - 20 м3/ч	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Газонаполнение - есть Размеры камеры - 420х440х130 мм Напряжение - 220 В Мощность - 0.9 кВт Ширина - 530 мм Глубина- 490 мм Высота - 490 мм"	
32	Кофемолка электрическая DEXP CG-0201	Оборудование	Основное	Вместимость - 50 гр.; Мощность - 150 Вт.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
33	Дегидратор Airhot FD-6G	Оборудование	Основное	Мощность: 1 кВт; Напряжение: 220 В; Количество уровней: 6 Таймер: 24 часа Температурный режим: от 30 до 90 С	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
34	Термомиксер HotmixPRO Easy	Оборудование	Основное	"Объем чаши: 2 л Температурный диапазон: от 24 до 130 градусов"	
35	Погружной термостат BROOT	Оборудование	Основное	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт, циркуляция 22л/мин	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
36	Коптильный пистолет ABS-047, модель SG	Оборудование	Основное	Материал корпуса: нержавеющая сталь; Габаритные размеры 14,2х6,6х13,2 см; Ручная регулировка количества дыма; Мощность: 1,8 кВт	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37	Термометр инфракрасный KF-HW-001	Оборудование	Основное	"Тип: электронный, инфракрасный Способ измерения: бесконтактный Измерение температуры поверхности: есть Время измерения: 1 с Измеряемая температура: 34-43 °C Погрешность измерения: 0.1 °C Память измерений: есть Количество измерений в памяти: 50 Автоотключение: есть Подсветка дисплея: есть Размеры: 0.178x0.048x0.04 мм"	ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
38	Часы настенные (электронные)	Оборудование	Основное	"Тип: Настенные часы Тип часов: цифровые Тип циферблата: арабские цифры Тип рабочего механизма: электронный Форма корпуса: прямоугольная Материал корпуса: металл/стекло Размер циферблата: 60x23 см Цвет: черный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размер:	
39	Проектор BenQ MS527	Оборудование	Основное	"встроенные динамики: 1 x 2 Вт размер изображения от 1.52 до 7.62 м разрешение проектора: 800x600 световой поток 3300 лм контрастность 13000:1 поддержка 3D входы VGA, HDMI, S-Video, композитный, компонентный, аудио mini jack уровень шума: 33 дБ Размеры (ШхВхГ): 283x95x222 мм"	
40	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная 1-конфорочная Габаритные размеры: 325x320x65 мм Плита, электрическая, настольная, индукционная, 1 зона нагрева, кнопочное управление, 10 уровней мощности (500-1800 Вт), рабочая температура 60-240oC, материал корпуса: пластмасса	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
41	Холодильный шкаф	Оборудование	Основное	"Длина, мм:580	ПМ 01, ПМ 02, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина, мм:620 Высота, мм:1690 Мощность:145 Вт Напряжение:220 В Объем:310 л Количество полок:5 Температурный режим:от +1 до +10 °С Тип дверей: стеклянные распашные Подсветка: есть Управление: механическое"	03,ПМ 04, ПМ 05
42	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Оборудование	Основное	Диапазон температуры: -14 до -24 Объем: 300 л Прозрачная дверь: есть Внешние габариты: 184х59,5х64 см Внутренние габариты: 156х47х44 см Полок: 6 Система охлаждения: статическая Устроен вентилятор Питание: 220, 240 В	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,ПМ 04, ПМ 05
43	Принтер А4 лазерный/цветной Canon PIXMA iP2840	ТС	Основное	Максимальный формат:А4 Максимальный размер отпечатка: 216 × 356 мм Печать фотографий: есть	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество цветов: 4 Минимальный объем капли: 2 пл Максимальное разрешение для ч/б печати: 600x600 dpi Максимальное разрешение для цветной печати: 4800x600 dpi Скорость печати: 8 изобр./мин (ч/б A4), 5 изобр./мин (цветн. A4)"	
44	Ноутбук	ТС	Основное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Шведская стенка	**Мебель**	основное	стандартная	ОП 09
	Гимнастические скамейки	**Мебель**	основное	стандартная	
	Тренажёры	**Оборудование**	основное	стандартные	
	Зона для волейбола	**Оборудование**	основное	стандартные	
	Зона для баскетбола	**Оборудование**	основное	стандартные	

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

Библиотека/читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Библиотечная кафедра	**Мебель**	**Основное**	По технической документации	Дисциплины и ПМ образовательной программы
2	Стеллажи для книг	**Мебель**	**Основное**	По технической документации	
3	Рабочее пространство двухместное	**Мебель**	**Основное**	По технической документации	
4	Стулья	**Мебель**	**Основное**	По технической документации	
5	Компьютерный стол	**Мебель**	**Основное**	По хнической документации	
6	Компьютерное кресло	**Мебель**	**Основное**	По технической документации	
7	Компьютеры	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
8	Автоматизированное место библиотекаря	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
9	Информационный стенд				

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	**Мебель**	**Основное**	стандартные	Самостоятельная и

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					воспитательная работы
2	Трибуна	**Мебель**	**Основное**	стандартная	
3	Акустическая система	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
4	Усилители мощности	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
5	Микшерный пульт	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
6	Мультимедийный проектор	**ТС**	**Основное**	По технической документации	
7	Экран	**ТС**	**Основное**	По технической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Требования к проведению демонстрационного экзамена 6

Структура программы ГИА……7

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер** разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер** соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

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.

По результатам ГИА выпускнику по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер** присваивается квалификация: *повар, кондитер*

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *квалифицированных рабочих* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной *профессии*.

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	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации и хранении кулинарных п/ф разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд,

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к Реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями иregламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,нерыбного водногосырьямяса, домашней птицы,дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водногосырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями иregламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячихсоусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразногоассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок в соответствии с инструкциями иregламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодныхсоусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,холодных закусокразнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразногоассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразногоассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалык работе в соответствии с инструкциями иregламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к

	использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Выпускники, освоившие программу по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, сдают ГИА в форме ***демонстрационного экзамена профильного уровня***

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.

Структура программы ГИА

1. Основные положения

Программа ГИА разработывается в соответствии со следующими документами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании вРоссийской Федерации»»;

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. N 1569) с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. ;

– приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессиональногообразования»;

– локальные нормативные акты образовательной организации.

Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар кондитер разрабатывается образовательной организацией, рассматривается на педагогическом Совете техникума в присутствии председателя ГИА и утверждается приказом директора техникума

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Область применения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цели и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося попрофессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

– комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определениестепени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

– принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа установленного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовкивыпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Требования к результатам освоения программы

Область профессиональной деятельности выпускников : приготовление широкого ассортимента постных и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей и различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

– общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способырешения задач профессиональнойдеятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ иинтерпретацию информации, необходимой длявыполнения задачпрофессиональной 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- виды деятельности и профессиональные компетенции:

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразногоассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями иregламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,нерыбного водногосырьямяса, домашней птицы,дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

	кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водногосырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями ирегламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячихсоусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразногоассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодныхсоусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,холодных закусокразнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

	ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразногоассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразногоассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалык работе в соответствии с инструкциями ирегламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Форма ГИА

Форма ГИА по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы демонстрационного экзамена (ДЭ).

Объем ГИА

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09Повар, кондитер и составляет 2 недели, из них:

- подготовка к демонстрационному экзамену -1 неделя
- проведение демонстрационного экзамена -1 неделя

Период проведения – согласно графика учебного процесса.

Условия допуска

- отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнившего учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, т.е. освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:
- наличие зачётной книжки или сводной ведомости оценок (подтверждает отсутствие академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета, после полного выполнения объема по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования и за 2 недели до начала ГИА.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.

Техникумом создается план проведения демонстрационного экзамена, в котором указывается:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, -
--- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена

План проведения демонстрационного экзамена утверждается ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Техникум знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена

присутствуют:
а) руководитель образовательной организации;
б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
в) члены экспертной группы;
г) главный эксперт;
д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
е) выпускники;
ж) технический эксперт;
и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент).

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:
а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
б) медицинские работники (по решению организации);
в) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Участники демонстрационного экзамена обязаны:

- соблюдать требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт находится в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществляет контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками.

При привлечении медицинского работника организация обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной

группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку по пятибалльной шкале

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в процентах	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00
Оценка в баллах	0,00 – 15,99	16,00 – 31,99	32,00 – 55,99	56,00 - 80,00

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы», выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, порядкапроведения и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

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 илизаместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, ккоторой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или ихобъединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК и главный эксперт.

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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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 вдополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

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 вапелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи ходапроведения демонстрационного экзамена (при наличии).

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 следующегорабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускникаи выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Приложение 1

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Используемые сокращения:

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ДЭ - демонстрационный экзамен;

ЦПДЭ - Центр проведения демонстрационного экзамена

№ п/п	Наименование мероприятия	сроки исполнения	результат	отметка о выполнени
1	2	3	4	5
Подготовка к ДЭ - ответственность ЦПДЭ				
1	Изучение контрольно – оценочных средств по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, ознакомление студентов	Декабрь - январь	Ведомость ознакомления студентов с оценочными средствами	
2	Анализ существующей материально-технической базы и формирование сметы расходов для проведения ДЭ	февраль	Смета расходов	
3	Обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения ДЭ по компетенции в соответствии с техническими описаниями иинфраструктурными листами	В течение срока подготовки	Материально-техническая база ЦПДЭ, соответствующая требованиям инфраструктурного листа	
4	Определение Главного эксперта на площадку проведения ДЭ по компетенции	март (за 3 месяца до ДЭ)	Кандидатура Главного эксперта	
5	Формирование перечня линейных экспертов	март (за 3 месяца до ДЭ)	Кандидатуры линейных экспертов	
6	Аккредитация ЦПДЭ	апрель (за 2 месяца до ДЭ)	Аккредитация ЦПДЭ	

7	Формирование пакета организационных и регламентирующих документов по проведению ДЭ	апрель (за 2 месяца до ДЭ)	План мероприятий по подготовке и проведению ДЭ; регламент проведения ДЭ; документация по охране труда и технике безопасности	
8	Формирование списка студентов, участвующих в ДЭ и регистрация в системе eSim	апрель (за 2 месяца до ДЭ)	Заявления и согласия от студентов	
9	Заполнение всеми участниками ДЭ личных профилей в системе eSim	апрель (за 2 месяца до ДЭ)	Данные в системе eSim	
10	Приобретение необходимых материалов для проведения ДЭ согласно сметы расходов	май (за 1 месяц до ДЭ)	Смета расходов	
11	Ознакомление с документами ДЭ всех членов экспертной группы	май (за 1 месяц до ДЭ)	Лист ознакомления	
12	Размещение регламентирующих документов на официальном сайте ЦПДЭ	май (за 1 месяц до ДЭ)	Раздел ЦПДЗ	
13	Обеспечение безопасности и бесперебойного режима проведения ДЭ	май (за 1 месяц до ДЭ)	Приказ о назначении ответственных и график дежурства представителей ЦПДЭ и различных служб	
14	Назначение Технического эксперта для работы на площадке	май (за 1 месяц до ДЭ)	Приказ о назначении Технического эксперта из числа сотрудников ЦПДЭ	
15	Информирование участников ДЭ о сроках и порядке проведения ДЭ	апрель до начала ДЭ	График проведения ДЭ на сайте и досках объявлений ЦПДЭ	
16	Обеспечение информационной открытости и публичности при проведении ДЭ Организация фото-, видеосъемки, он-лайн трансляции во время проведения ДЭ	Во время проведения ДЭ	сайт, ВК	
17	Создание условий для проведения контрольной проверки Главным экспертом площадки на предмет соответствия всем требованиям	за 2 дня до начала ДЭ	Заключение Главного эксперта о готовности площадки и наличии необходимого оборудования	
18	Дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования	за 1 день до начала ДЭ	Подготовленная площадка для проведения ДЭ	
Проведение ДЭ - ответственность членов экспертной группы (ГЭК)				
19	Проверка паспорта и полиса ОМС участников	С-1	Лист регистрации	

20	Распределение рабочих мест участников на площадке	С-1	Протокол жеребьевки	
21	Ознакомление участников с регламентом проведения ДЭ	С-1	Лист ознакомления	
22	Проведение Техническим экспертом инструктажа по охране труда и технике безопасности	С-1	Ведомость инструктажа по охране труда и технике безопасности	
23	Ознакомление участников с оборудованием и его тестирование, подготовка рабочих мест, проверка и подготовка инструментов и материалов	С-1	Лист ознакомления	
24	Проверка отсутствия материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием	С-1	Протокол проверки	
25	Ознакомление участников с экзаменационным заданием, письменными инструкциями по выполнению задания (перед каждым модулем)	Основные дни ДЭ	Лист ознакомления	
26	Выполнение участниками экзаменационных заданий после указания Главногоэксперта	Основные дни ДЭ	Промежуточные и итоговые результаты выполнения экзаменационных заданий	
27	Оценка выполненных экзаменационных заданий	Основные дни ДЭ	Оформленные рукописные оценочные ведомости	
28	Регистрация баллов и оценки в системе CIS	Основные дни ДЭ	Распечатанные оценочные ведомости из системы CIS	
29	Проведение итогового заседания Экспертной группы	Заключительный день ДЭ	Итоговый протокол Экспертной группы заседания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Ульяновской области
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию «Повар, кондитер»
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Повар, кондитер», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Повар, кондитер»
– 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 *профессии* «Повар, кондитер»
– соблюдающий правила личной и общественной безопасности
– проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии «Повар, кондитер», 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
– участвующий в социально-значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственных практик
– планирующий и реализующий собственное и профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной

документацией
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 профессии «Повар, кондитер»
– демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Профилактика и безопасность
– формирование правовой осведомленности и правосознания
– развитие умения делать осознанный выбор в различных ситуациях
– формирование навыков осознанного отношения к возможным последствиям собственных действий
Студенческое самоуправление
– формирование лидерских качеств и навыков самоуправления и общественной инициативы
Трудности социализации
– формирование навыков, направленных на раскрытие их потенциала и успешной интеграции в обществе

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/ «Повар, кондитер»

Модуль «Образовательная деятельность»

Использование воспитательных возможностей учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного

отношения к российским традиционным духовно-нравственным и культурным ценностям;
Подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
Включения преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы
Выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания
Реализация воспитания в учебной деятельности путем привлечения внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам
Применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
Побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся
Планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности

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 профессии «Повар, кондитер»
Планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящих в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы кураторов и по необходимости
Инициирование и поддержка кураторами участия обучающихся в общих мероприятиях техникума, оказание необходимой помощи в подготовке и проведении
Поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решении, создание благоприятной среды общения
Организация социально—значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри

учебной группы и между группой и куратором
Сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
Ведение дневника куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
Доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и (или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы
Регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися
Планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т.д. с обучающимися в группе

Модуль «Наставничество»

Мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии «Повар, кондитер»
Организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии «Повар, кондитер»
Вовлечение обучающихся в реализацию проекта «Билет в будущее»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
Встречи с известными представителями профессии «Повар, кондитер»
Круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии «Повар, кондитер»

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии «Повар, кондитер» выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Повар, кондитер», соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Повар, кондитер»
Размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией «Повар, кондитер»

В доступной привлекательной форме новостную информацию гражданско-патриотического, духовно—нравственного содержания, интересных событиях, поздравления преподавателей и обучающихся и другое
Популяризация символики техникума (эмблема,флаг), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты
Создание и поддержание в библиотеке стеллажей свободного книгообмена, на которые обучающиеся, преподаватели могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие
Разработка и оформление пространств проведения праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн)
Разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и других), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе техникума, актуальных вопросах профилактики и безопасности

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей(законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии «Повар, кондитер»
Совместные мероприятия, посвященные Дню повара и кондитера
Общетехникумовские родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношении обучающихся и преподавателей, условий обучения и воспитания;
Проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, слушателей традиционных российских религий, обмениваться опытом
Группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность
Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общетехникумовских мероприятий;
Целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей ,приемных детей.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Повар, кондитер»
Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией «Повар, кондитер»
Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в техникуме, в том числе в рамках освоения образовательных

программ профессии «Повар, кондитер»
Организация деятельности техникума эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности
Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и другое). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
Проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
Вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности техникума и родителями, социальными партнерами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие)
Организация превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению
Профилактика правонарушений, организация деятельности, альтернативной (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в Единых профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию «Повар, кондитер»
Организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии «Повар, кондитер»: презентации, лекции, акции
Реализация социальных проектов по профессии «Повар, кондитер», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии «Повар, кондитер»
Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Повар, кондитер»

Проведение конкурса «Профессиональный студент» по итогам профессиональных практик
Организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Повар, кондитер»
Организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии «Повар, кондитер»
Проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

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.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса

Директор	-Обеспечение системной образовательной (учебно-воспитательной) и административно-хозяйственной (производственной) работы образовательного учреждения; -Формирование контингента обучающихся, обеспечение охраны их жизни и здоровья во время образовательного процесса, соблюдение прав и свобод обучающихся и работников образовательного учреждения в установленном законодательством РФ порядке; -Определение стратегии, цели и задач развития образовательного учреждения, прием решения о программном планировании *его* работы, участии образовательного учреждения в различных программах и проектах, обеспечение соблюдения требований, предъявляемых к условиям образовательного процесса, образовательным программам, результатам деятельности образовательного учреждения и к качеству образования; -Формирование контингентов обучающихся, обеспечение их социальной защиты; -Осуществление совместно с советом образовательного учреждения и общественными организациями разработки, утверждения и реализации программ развития техникума, образовательной программы техникума, учебных планов, учебных программ курсов, дисциплин, готовых календарных учебных графиков, устава и правил внутреннего трудового распорядка техникума; -Создание условий для внедрения инноваций, обеспечение формирования и реализации инициатив работников техникума, направленных на улучшение работы техникума и повышение качества образования, поддержание благополучного морально-психологического климата в коллективе.
Заместитель директора по воспитательной работе	Организует и руководит учебно-воспитательной работой в учреждении. Осуществляет: —непосредственное руководство работой классных руководителей групп*;* -оказание помощи кураторам; в формировании коллектива студенческих групп; -подборку классных руководителей групп; -представление о поощрении студентов и подчиненных работников; -общее руководство и развитие спортивной и военно-патриотической работы; -изучение, обобщение передового опыта по вопросам организации воспитательной работы в учебных заведениях, *его* внедрение и адаптацию; -работу с родителями (законными представителями) (подготовку родительских собраний, лекториев, бесед); -работу по созданию привлекательного имиджа техникума, в том числе создание рекламно- презентационных материалов, участие во внешних мероприятиях и в смотрах кабинетов и лабораторий; -учет результатов учебно—воспитательной работы, контроль за качеством работы подчиненных должностных лиц;

	-участие студентов в городских, областных мероприятиях конкурсах, конференциях и т.п.); -подготовку Педагогических советов, Методических советов, психолого-педагогических семинаров в рамках своего направления; -мероприятия по формированию здорового образа жизни и экологической культуры, по развития творческой деятельности студентов, по улучшению социально- психологического климата в коллективах обучающихся, профилактике асоциального поведения обучающихся (беседы, лекции). Организует и контролирует: -работу кружков, клубов, секций, анализ результативности этой работы; -работу по выполнению студентами Устава техникума, Правил внутреннего распорядка в части учебной дисциплины, успеваемости; -внеклассные мероприятия в соответствии с планом работы, их содержательность и эстетический уровень. Разрабатывает: -стратегию развития техникума по вопросам воспитательной работы; -планы работы по своим направлениям; -формирует и развивает систему самоуправления; -проводит работу по сохранению контингента; -подготавливает организационные документы в рамках своих обязанностей: приказы, положения, отчеты, обеспечивает связь с общественными органами, органами местного самоуправления, правоохранительными органами.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	-организовывает участие педагогов, обучающихся и их родителей (законных представителей) в проектировании рабочих программ воспитания; -обеспечивает вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания; -участвует в организации отдыха и занятости обучающихся в каникулярный период; -организовывает педагогическое стимулирование обучающихся к самореализации социально-педагогической поддержки; -осуществляет координацию деятельности различных детских общественных объединений и некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на укрепление гражданской идентичности, профилактику правонарушений среди несовершеннолетних, вовлечение детей и молодежи в общественно-полезную деятельность, по вопросам воспитания обучающихся как в рамках техникума, так и вне основного образовательного пространства; -организует подготовку и реализацию дней единых действий в рамках Всероссийского календаря образовательных событий, приуроченных кгосударственным и национальным праздникам Российской Федерации; -обеспечивает информирование и вовлечение обучающихся для участия в днях единых действий Всероссийского календаря

	образовательных событии, а также всероссийских конкурсов, проектов, фестивалей; -мероприятий различных общественных объединений и организаций; -организует и проводит мероприятия, направленные на формирование у обучающихся общероссийской гражданской идентичности и неприятие идеологии терроризма; -оказывает содействие в создании и деятельности первичного отделения РДДМ, оказывает содействие в формировании актива техникума; -выявляет и поддерживает реализацию социальных инициатив студентов техникума (с учетом актуальных форм организации соответствующих мероприятий), осуществляет сопровождение детских социальных проектов; -осуществляет взаимодействие с заинтересованными общественными организациям по предупреждению негативного и противоправного поведения обучающихся.
Социальный педагог	-изучает психологомедико-педагогические особенности личности обучающихся и ее микросреды, условия жизни; -выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку. -выступает посредником между обучающимися и техникумом, семьей, средой, специалистами разных служб, ведомств и административных органов; -определяет задачи, формы, методы социально-педагогической работы, способы решения личных и социальных проблем, принимает меры по социальной защиты и социальной помощи, реализации прав и свобод личности обучающегося; -организует различные виды социально ценной деятельности обучающихся, мероприятия, направленные на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ, участвует в их разработке и утверждении; -способствует установлению гуманных, нравственно здоровых отношений в социальной среде, содействует созданию обстановки психологического комфорта и безопасности личности обучающихся, обеспечивает охрану их жизни и здоровья; -обеспечивает социально-педагогическое сопровождение обучающихся «групп риска»; -участвует в работе Совета по профилактике асоциальных явлений, готовит материалы для организации его деятельности; -взаимодействует с преподавателями, родителями законными представителями) обучающихся, специалистами социальных служб занятости, с отделом опеки и попечительства; -выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса, систематически повышает свою профессиональную квалификацию, участвует в работе педагогического совета техникума и совещаниях.

Педагог-психолог	-осуществляет профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся в процессе обучения; -содействует охране прав обучающихся в соответствии с Конвенцией о правах ребенка и законодательством Российской Федерации; -способствует гармонизации социальной сферы техникума и осуществляет превентивные мероприятия по профилактике возникновения социальной дезадаптации; -определяет факторы, препятствующие развитию личности обучающихся, и принимает меры по оказанию им различного вида психологической помощи (психокоррекционной, реабилитационной и консультативной); -оказывает помощь обучающимся, родителям(законным представителям),педагогическому коллективу в решении конкретных психолого-педагогических проблем; -проводит психологическую диагностику, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; -проводит диагностическую, психокоррекционную реабилитационную, консультативную работу, опираясь на достижения в области педагогической и психологической наук, возрастной психологии, а также современных информационных технологий; -составляет психолого-педагогические заключения по материалам исследовательских работ с целью ориентации преподавательского коллектива, а также родителей (законных представителей) в проблемах личностного и социального развития обучающихся; -ведет документацию по установленной форме и использует ее исключительно в целях профессиональной деятельности; -участвует в планировании и разработке развивающих и коррекционных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей обучающихся, в обеспечении уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта; -способствует развитию у обучающихся готовности к ориентации в различных ситуациях жизненного и профессионального самоопределения; определяет степень отклонений (умственных, физических, эмоциональных) в развитии обучающихся, а также различного вида нарушений социального развития и проводит их психолого- педагогическую коррекцию; -формирует психологическую культуру обучающихся, педагогических работников и родителей (законных представителей), в том числе и культуру полового воспитания; -консультирует работников техникума по вопросам практического применения психологии, ориентированной на повышение социально-психологической компетентности обучающихся, педагогических работников, родителей (лиц, их заменяющих); -принимает участие в деятельности педагогического и иных советах образовательного учреждения, а также в деятельности

	методических объединений и других формах методической работы; -знает приоритетные направления развития образовательной системы РФ, законы и иные нормативно-правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного, развивающего обучения, технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения, основы экологии, экономики, социологии, трудовое законодательство, основы работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием; - участвует в работе педагогических, методических советов, других формах методической работы, в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим); -вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса.
Преподаватель	-проводит обучение обучающихся в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов; -организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся, индивидуальные образовательные траектории (программы), используя наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, новые образовательные технологии, включая информационные; -содействует развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формированию их общей культуры, расширению социальной сферы в их воспитании; -обеспечивает достижение и подтверждение обучающимися уровней образования (образовательных цензов). -оценивает эффективность обучения предмету (дисциплине, междисциплинарному курсу) обучающихся, учитывая освоение ими знаний, овладение умениями, применение полученных навыков, развитие опыта творческой деятельности, познавательного интереса, используя компьютерные технологии, в т. ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности; -соблюдает права и свободы обучающихся; -поддерживает учебную дисциплину, режим посещения занятий, уважая человеческое достоинство, честь и репутацию обучающихся; -осушествляет контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе с использованием современных способов оценивания в условиях информационно-коммуникационных технологий (в т. ч. ведение электронных форм документации); -вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса в образовательной организации;

	-участвует в работе методических объединений, конференций, семинаров; в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим). -участвует в деятельности педагогических и иных советов образовательной организации, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы; -осуществляет связь с родителями или лицами, их заменяющими; -разрабатывает рабочие программы учебных дисциплин (модулей) по своей дисциплине и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, несет ответственность за реализацию их в полном объеме в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса, а также за качество подготовки выпускников; -обеспечивает охрану жизни и здоровья, обучающихся во время образовательного процесса, выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики; -уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений, развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни; -применяет педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и воспитания; -учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями; -участвует в проведении работы по профессиональной ориентации обучающихся, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; -способствует профессиональному, культурному развитию обучающихся, привлекает их к техническому и прикладному творчеству.
Классный руководитель (Куратор)	Инвариантная часть: -содействует повышению дисциплинированности и академической успешности каждого обучающегося, в том числе путём осуществления контроля посещаемости и успеваемости;

	-обеспечивает включенность всех обучающихся в воспитательные мероприятия по приоритетным направлениям деятельности по воспитанию и социализации; -содействует успешной социализации обучающихся путём организации мероприятий и видов деятельности, обеспечивающих формирование у них опыта социально и личностно значимой деятельности, в том числе с использованием возможностей волонтёрского движения, детских общественных движений, творческих и научных сообществ; -осуществляет индивидуальную поддержку каждого обучающегося учебной группы на основе изучения его психофизиологических особенностей, социально-бытовых условий жизни и семейного воспитания, социокультурной ситуации развития ребёнка в семье; -выявляет и оказывает поддержку обучающимся, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, оказывает помощь в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных; -выявление и педагогическую поддержку обучающихся, нуждающихся в психологической помощи; -проводит профилактическую работу по наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения, употребления вредных для здоровья веществ; -формирует навыки информационной безопасности; -содействует формированию у обучающихся с устойчиво низкими образовательными результатами мотивации к обучению, развитию у них познавательных интересов; -оказывает поддержку талантливых обучающихся, в том числе содействие развитию их способностей; -содействует получению дополнительного образования обучающимися через систему кружков, клубов, секций, объединений, организуемых в учреждениях; -обеспечивает защиту прав и соблюдения законных интересов обучающихся, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования; -деятельность по воспитанию и социализации обучающихся, осуществляемая с группой как социальной группой, включает: -изучение и анализ характеристик учебной группы, как малой социальной группы; -регулирование и гуманизацию межличностных отношений в группе, формирование благоприятного психологического климата, толерантности и навыков общения в полиэтнической, поликультурной среде; -формирование ценностно-ориентационного единства в группе по отношению к национальным, общечеловеческим, семейным ценностям, здоровому образу жизни, активной гражданской позиции, патриотизму, чувству ответственности за будущее страны; признанию ценности достижений и самореализации в учебной, спортивной, исследовательской и творческой деятельности;

	-организацию и поддержку всех форм и видов конструктивного взаимодействия обучающихся, в том числе их включенности в волонтерскую деятельность и в реализацию социальных и образовательных проектов; -выявление и своевременную коррекцию деструктивных отношений, создающих угрозы физическому и психическому здоровью обучающихся; -профилактику девиантного и асоциального поведения обучающихся, в том числе всех форм проявления жестокости, насилия, травли в коллективе; -осуществление воспитательной деятельности во взаимодействии с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, включая: -привлечение родителей (законных представителей) к сотрудничеству в интересах, обучающихся в целях формирования единых подходов к воспитанию и создания наиболее благоприятных условий для развития личности каждого ребёнка; -регулярное информирование родителей (законных представителей) об особенностях осуществления образовательного процесса в течение учебного года, основных содержательных и организационных изменениях, о внеурочных мероприятиях и событиях жизни группы; координацию взаимосвязей между родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и другими участниками образовательных отношений; -содействие повышению педагогической компетентности родителей (законных представителей) путём организации целевых мероприятий, оказания консультативной помощи по вопросам воспитания и социализации. Вариативная часть: -разрабатывает план (программу) воспитательной работы с учебной группой; -участвует в работе педагогических, методических советов, других формах методической работы, в работе по проведению родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим); -вносит предложения **по** совершенствованию образовательного процесса; -обеспечивает охрану жизни и здоровья, обучающихся во время образовательного процесса; -выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -изучает с обучающимися Правила по охране и безопасности труда, строго их соблюдает при проведении учебно-воспитательного процесса; -несет личную ответственность за сохранение жизни и здоровья, обучающихся во время экскурсий, походов, спортивных игр, общественно полезного труда;

	-немедленно извещает директора техникума о каждом несчастном случае; -обеспечивает безопасное проведение воспитательного процесса, проводит инструктаж во время внеклассных мероприятий (экскурсий, походов, спортивных соревнований, вечеров и т.д.) по правилам пожарной безопасности, дорожного движения, поведения на улице, воде и т. д. с регистрацией в специальном журнале; -воспитывает у обучающихся чувство личной ответственности за соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности, дорожного движения, поведения на воде, улице и т. д.; -вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса, а также доводит до сведения руководства техникума информацию о недостатках в обеспечении образовательного процесса; -обязан уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему; -ведет портфолио обучающихся и осуществляет контроль за посещаемостью, с выяснением причин пропусков занятий без уважительных причин; -проводит тематические классные часы, собрания, беседы с обучающимися; -обеспечивает защиту и охрану прав обучающихся, особенно уделяя внимание детям, находящимся в трудной жизненной ситуации и социально-опасном положении, обучающимся, оставшимся без попечения родителей, активно сотрудничая с социальными службами; -организует и проводит родительские собрания периодичностью не менее 2 раза в учебный год; -работает с родителями индивидуально, привлекает родителей к организации внеучебной деятельности.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:

Правила внутреннего распорядка для обучающихся.

Положение о службе примирения.

Положение о социально-психологической службе.

Положение «О совете по профилактике безнадзорности, правонарушений, употребления наркотических и психоактивных веществ среди студентов и слушателей».

Положение о внутритехникумовском учете студентов и слушателей и семей «группы риска».

Положение о библиотеке.

Положение об обучении лиц с ОВЗ и инвалидностью.

Положение о Студенческом самоуправлении.

Положение о церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской

Федерации.

Положение о студенческом спортивном клубе.

Положение о старостах учебных групп.

Положение о Центре содействия трудоустройству выпускников и выпускников из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа.

Положение об общежитии.

Положение о порядке проведения социально-психологического тестирования обучающихся.

Положение о военно-патриотическом клубе «Патриот».

Положение о клубе «Чтение без границ».

Положение о клубе «Час эмоциональной разгрузки».

Положение о клубе «Час спорта».

Положение о клубе «Ориентир».

Положение о порядке розыска и профилактической работе с несовершеннолетними обучающимися, совершающими самовольный уход.

Положение о предупреждении экстремизма и распространения идеологии терроризма в молодежной среде студентов и слушателей.

Положение о педагоге-наставнике.

Положение о педагоге-наставнике.

Положение о методическом объединении классных руководителей (кураторов).

Положение о классном руководителе (кураторе).

Положение о самой лучшей группе.

Положение о флаге техникума.

Положение о студенческой бригаде.

Положение о студенческой антикоррупционной комиссии.

Положение о портфолио достижений студента и слушателя.

Положение о контроле в период зимних и летних каникул.

Положение о волонтёрском движении.

Положение о внеучебной деятельности.

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

Договор о сотрудничестве с ОГКОУ «Школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья №11» города Димитровграда.

Договор о сотрудничестве и совместной деятельности с МАУК «Центр культуры и досуга «Восход».
Договор о сотрудничестве с ОГБУ СО ЦСО «Доверие».
Договор о сотрудничестве с МБУК «Димитровградский краеведческий музей».
Договор о сотрудничестве с МБУК «Централизованная библиотечная система

г.Димитровграда».
Соглашение о сотрудничестве с МО МВД РФ «Димитровградский».
Соглашение о сотрудничестве с Отделом опеки и попечительства при Администрации г.Димитровграда.

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

В техникуме обучаются студенты с инвалидностью и ОВЗ, с данной категорией обучающихся постоянно работает социально-психологическая служба.

В целях профилактики правонарушений среди обучающихся организована работа Совета по профилактике правонарушений обучающихся. В рамках работы по предотвращению проявления агрессии и суицидальных деяний педагогами-психологами организована группа динамического наблюдения.

Организация работы с детьми-сиротами и детьми, оставшихся без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей направлена на создание наиболее эффективной системы сопровождения в техникуме, на защиту их прав и интересов, самостоятельное жизненное обустройство, выработку способности к самостоятельному принятию решений, овладению навыками их реализации и осознанию ответственности за принятое решение, к социализации и получению профессии.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте техникума.

Обучающиеся поощряются за:

-участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;

-поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;

-общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и общества;

-благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

-поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;

-поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;

-поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;

-ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4. Анализ воспитательного процесса

В ОГБПОУ ДТПТ с января 2020г по настоящее время реализуется «Программа воспитания и социализации студентов и слушателей ОГБПОУ «Димитровградский техникум профессиональных технологий имени Героя Советского Союза М.С.Чернова». Программа включает в себя 10 портфелей проектов по следующим направлениям воспитательной деятельности: профессионально-ориентирующее воспитание, гражданско-патриотическое воспитание, спортивное и здоровьесберегающее воспитание, экологическое воспитание, культурно-творческое воспитание, бизнес-ориентирующее воспитание, студенческое самоуправление, профилактика правонарушений, трудности социализации студентов, «Поверь в себя».

Акценты программы: для повышения эффективности воспитательного процесса в техникуме необходимо:

1) совершенствовать систему воспитания студентов и слушателей в техникуме;
2) повышать квалификацию педагогических работников;
3) вести работу по формированию социальной активности и сознательности студентов и слушателей техникума.

В настоящее время воспитательная система техникума направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента и слушателя, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

В центре воспитательного пространства – личность студента или слушателя. Преподаватели и кураторы групп решают воспитательные задачи через учебную деятельность: содержание учебной дисциплины, методику преподавания, добросовестное отношение к своим обязанностям, желание помочь каждому студенту и слушателю, уважительное отношение к ним, умение понять и выслушать каждого, а также заинтересованность в успехах студентов и слушателей, объективность в оценке знаний, широту эрудиции, внешний вид, честность, наличие чувства юмора, что оказывает влияние на воспитание личности студентов и слушателей. Большое влияние на воспитание студента и слушателя

оказывает внеучебная деятельность: классные часы, экскурсии, круглые столы, диспуты и т.д. За период реализации программы были внедрены более 30 проектов различной направленности.

В результате реализации программы доля студентов и слушателей, состоящих на различных видах учета, снизилась с 3,0% до 0,2%; количество совершаемых правонарушений уменьшилось от 12 до 6; доля студентов, занимающихся в различных объединениях, кружках, секциях, тематическим клубам по интересам увеличилась с 20,0% до 70,6%. Победителями и призерами городских мероприятий стало - 122 студента, областных – 28чел., всероссийских – 29, международных – 21.

Наряду с положительными моментами имеются и отрицательные моменты. У студентов и слушателей плохо развиты навыки проектной деятельности; сотрудничество с родителями: не всегда возможно привлечь родительскую общественность к решению проблем в решении воспитательного процесса, не желание родителей участвовать в решении данных проблем; недостаток квалифицированных кадров.

В настоящее время формирование и развитие системы воспитания детей, создание условий для реализации задач в области воспитания и их социализации рассматривается как стратегический общенациональный приоритет. Указом Президента РФ от 07 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития РФ на

период до 2024 года» предусмотрено обеспечить воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей

народов РФ, исторических и национально-культурных традиций.

Профессиональное воспитание в среднем профессиональном образовании обеспечивается посредством организации целенаправленного процесса, способствующего успешной социализации, гибкой адаптации студентов и слушателей и соотнесению возможностей своего «Я» с требованиями современного общества и профессионального сообщества, формированию готовности обучающихся к эффективному самопознанию, саморазвитию, самоопределению, самовоспитанию, самореализации, идентификации с будущей профессией, ее деятельностными формами, ценностями, традициями, общественными и личностными смыслами.

Организация воспитательного процесса на новом этапе должна быть ориентирована на формирование компетенций (социальных, ключевых, общих, общекультурных). Педагогическое прогнозирование результата воспитательной деятельности в большей степени должно быть нацелено на личность студента, формирование его социальных компетенций. Поэтому новизна компетентностного подхода разворачивается особым ракурсом педагогического целеполагания и организации воспитательной деятельности: студент - не объект, а субъект воспитательного процесса. Необходимо создавать условия развития субъектности обучающихся в воспитательном
процессе: не просто вовлекать студента в поток общетехникумовских и групповых мероприятий, а создать условия для его личностного развития в деятельности: активизировать, мотивировать его активность, самостоятельность, интерес, желание проявить себя, создавать средовые ситуации успеха, наблюдать, сопровождать, контролировать и поддерживать этот процесс, учить студентов ставить перед собой новые задачи развития и учиться вместе с ними.

Переориентация воспитательного процесса на реализацию компетентностного подхода означает новизну подхода ко всем компонентам организации воспитания студентов в техникуме: планирования и прогнозирования результатов, поиска новых механизмов управления и студенческого самоуправления, отбора педагогических и воспитательных программ и методик, гуманизации образовательного процесса и создания педагогической среды, технологиям совершенствования профессиональных компетенций педагогического состава в вопросах воспитания, методического сопровождения самообразования педагогов, психолого – педагогического сопровождения обучающихся в воспитательном процессе. Опора на компетентностный подход в воспитательном процессе не вступает в противоречие с иными подходами, которые осуществляются в воспитательной работе техникума (гуманистический, герменевтический, личностно- деятельностный, мыследеятельностный и др.), поскольку ориентирует организаторов воспитания на компетенции студентов как конечный результат и совершенствование качества воспитательной работы, дает инструментарии оценки качества по сформированным компетенциям в различных направлениях деятельности.

Компетентностный подход к организации воспитательного процесса способен разрешить противоречие в оценке качества воспитательной деятельности техникума: привести к гармоническому соотношению количественные характеристики всего контингента обучающихся в техникуме к качественным характеристикам результатов личностного развития и общественнополезной творческой деятельности каждого обучающегося. Компетентностный подход позволяет приблизить оценку качества воспитания к оценке динамики социализации обучающихся в компетентностных показателях учета внеучебных достижений каждого обучающегося.

Календарный план воспитательной работы
по профессии «Повар, кондитер»

.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Организация участия обучающихся в предметных олимпиадах	1-2	В течение года	Председатели ПЦК Преподаватели ОД
1.2	Участие в чемпионате профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс-2025»	Студенты с ОВЗ	Октябрь 2024	Зам.директора по УР, зам. директора по УВР, мастера п/о
1.3	Организация участия обучающихся во Всероссийских диктантах	1-4	В течение года	Председатели ПЦК
1.4	Организация участия обучающихся в мероприятиях Фестиваля финансовой грамотности	1-4	втечение года	Председатели ПЦК ПреподавателиОД
1.5	Демонстрационные экзамены по профессии «Повар, кондитер»	Студенты выпускных групп	Май 2025	Заместитель директора по УР, мастера п/о, преподаватели
1.6	Защиты ВКР	Студенты выпускных групп	20-28.06.24	Заместитель директора по УР, мастера п/о, преподаватели
	2. Кураторство			
2.1	Родительские собрания	Родители	03.09.24	Заместитель директора по УВР Заместитель директорапоУР Заместитель директора по безопасности
2.2	Проведение занятий в рамках реализации проекта «Разговоры о важном», 36 часов	1-4	еженедельно по понедельникам	Руководители групп, актив групп
2.3	Проведение тематических совещаний с руководителями учебных групп	1-4	3 месяца	Заместители директора по УР, УВР, советник по воспитанию, педагоги-психологи
2.4	Проведение тематических классных часов	1-4	1раз в не-делю	Классные руководители, актив групп
2.5	Международный день памяти	1-4	сентябрь	Классные руководители,

	жертв фашизма		2024	актив групп
2.6	Улица полна неожиданностей. Причины дорожно-транспортных происшествий и их последствия	1-4	сентябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.7	МЧС. Предотвращение, спасение, помощь	1-4	октябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.8	Первая доврачебная помощь пострадавшим при дорожно-транспортном происшествии	1-4	октябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.9	Быть толерантным!	1-4	ноябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.10	Ответственность за нарушение Правил дорожного движения. Закон Российской Федерации «О безопасности дорожного движения	1-4	ноябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.11.	День доброты	1-4	ноябрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.12.	Административные взыскания за нарушения ПДД	1-4	декабрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.13.	День Героев Отечества	1-4	декабрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.14.	Герб и флаг Российской Федерации	1-4	декабрь 2024	Классные руководители, актив групп
2.15.	Причины транспортных аварий. Правила поведения в аварийных ситуациях	1-4	январь 2025	Классные руководители, актив групп
2.16.	Холокост-трагическая страница истории	1-4	январь 2025	Классные руководители, актив групп
2.17.	Урок медиа безопаности	1-4	февраль	Классные руководители, актив групп
2.18.	День вывода войск из Афганистана	1-4	февраль 2025	Классные руководители, актив групп
2.19	Современный транспорт-зона повышенной опасности.	1-4	февраль 2025	Классные руководители, актив групп
2.20	Резюме-первый шаг навстречу трудоустройству	1-4	март2025	Классные руководители, актив групп
2.21	Общественный транспорт-доступный, комфортный, безопасный	1-4	март2025	Классные руководители, актив групп
2.22	Виток вокруг земли - путь в бессмертие	1-4	апрель 2025	Классные руководители, актив групп
2.23	Чернобыль – память и уроки	1-4	апрель 2025	Классные руководители, актив групп
2.24	Требования к пешеходам: умение психологически переключаться на зону повышенной опасности.	1-4	апрель 2025	Классные руководители, актив групп

	Пассажир-заложник правил поведения.			
2.25	Великая Победа в единстве народа	1-4	Май 2025	Классные руководители, актив групп
2.26	День семьи	1-4	Май 2025	Классные руководители, актив групп
2.27	День детских общественных объединений	1-4	Май 2025	Классные руководители, актив групп
2.28	Обобщение и повторение ПДД. Инструктаж по правилам поведения в период летних каникул.	1-4	Июнь 2025	Классные руководители, актив групп
2.29	День русского языка	1-4	Июнь 2024	Классные руководители, актив групп
2.30	На страже интересов России	1-4	Июнь 2024	Классные руководители, актив групп
2.31	Проведение занятий «Россия – мои горизонты»	1-4	Еженедельно, четверг	Классные руководители, актив групп
	3. Наставничество			
3.1	Закрепление наставников	1-3 курс	Сентябрь 2024г.	Зам.директора по УВР, социальный педагог
3.2	Разработка наставниками индивидуальных планов работы с наставляемыми	1-3 курс	Сентябрь 2024г.	Зам.директора по УВР, социальный педагог, наставники
3.3	Вовлечение наставниками наставляемых во внеучебную деятельность	1-3 курс	В течение года	наставники
3.4	Мастерская наставника	1-3 курс	ежемесячно	наставники
	4.Основные воспитательные мероприятия			
4.1	Участие в церемонии под-нятия/спуска Государственного флага Российской Федерации в соответствии с утвержденным регламентом	1-4	в начале каждой не- дели (понедельникам)	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.2	Торжественная линейка, посвященная Дню Знаний	1-4	02.09.2024	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.3	Урок мира	1-4	02.09.2024	Классные руководители
4.4	Классные часы, приуроченные Дню окончания Второй мировой войны.	1-2	04.09.2024	Классные руководители
4.5	Участие в Международном молодежном конкурсе «Вместе против коррупции»	1-2	сентябрь	Классные руководители
4.6	Региональный этапРоссийской	2-4	Сентябрь	Классные руководители

	Национальной премии «Студент года»			
4.7	Классные часы, приуроченные Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4	04.09.2024 г.	Классные руководители
4.8	Участие во Всероссийском конкурсе молодёжных авторских проектов и проектовв сфере образования «Моя страна – моя Россия	1-4	01-30.11.23	Классные руководители
4.9	Поздравление с днем пожилого человека бывших сотрудников техникума	1-4	01.09.2024	Советник по воспитанию
4.10	«День СПО»	1-4	02.10.2024	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.11	«День Учителя»	1-4	05.10.2024	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.12	Урок мужества, приуроченный ко Дню памяти жертв политических репрессий	1-3	27.10.2023	Преподаватель истории
4.13	Конкурс профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»	2-4	октябрь	Мастера п/о
4.14	Фестиваль «Россия–родина моя!»	1-4	03.11.2024	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.15	Викторина, приуроченная ко Дню Государственного герба Российской Федерации	1-3	30.11.24	Преподаватель истории
4.16	Урок мужества в рамках Дня неизвестного Солдата»	1-3	02.12.24	Классные руководители
4.17	Уроки мужества в рамках дня Героев Отечества	1-3	09.12.24	Классные руководители
4.18	Викторина, приуроченная ко Дню Конституции Российской Федерации	1-3	12.12.24	Преподаватель истории
4.19	«Отступать некуда. Позади Москва»	1-4	05.12.2024	Преподаватели истории
4.20	«Новый год». Акция «ШЕФЫ»	1-4	28.12.2024	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.21	День студента, выборы председателя Совета студенческого самоуправления, день самоуправления	1-4	25.01.2025	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.2	День снятия блокады Ленинграда, уроки мужества	1-4	27.01.2025 г.	Преподаватель истории,

2				библиотекарь
4.23	Участие в программе Студенческая Весна	1-4	Январь-март	Зам.директора по УВР
4.24	Мероприятия в рамкахмесячника героико-патриотической работы	1-4	26.01-28.02.2025	Зам.директора по УВР
4.25	«День защитника Отечества»	1-4	22.02.2025	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.26	«Международный день 8 марта»	1-4	07.03.2025	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию
4.27	Масленичный фестиваль	1-4	11-17.03.2025	Зам.директора по УВР, мастера п/о
4.28	Региональный конкурс Студенческих проектов «Скажи жизни – Да!»	1-4	Март-апрель	Классные руководители
4.29	Конкурс рисунков «Красота Крыма»	1-3	18.03.25	воспитатели
4.30	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.	1-4	11-19.04.2025	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию, преподаватель истории, библиотекарь, классные руководители
4.31	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-3	Апрель-сентябрь	классные руководители
4.32	Уроки парламентаризма	1-3	27.04.2025 г.	Преподаватель истории
4.33	Участие в мероприятиях, приуроченных Празднику весны и труда	1-4	01.05.2025	классные руководители
4.34	Региональный этап Всероссийской военно-спортивной игры «Победа»	1-2	май	Руководитель ОБЖ, руководитель физического воспитания
4.35	Мероприятия ко Дню Победы	1-4	07.05.2025	Зам.директора по УВР, советник по воспитанию, классные руководители, воспитатели
4.36	Мастер-класс по приготовлению блинов, приуроченный ко Дню кондитера	1-2	03.05.2025	Мастера п/о
4.37	«Выпускной 2025»	2,3,4	Июнь 2025	Зам.директора по УВР, советник по

				воспитанию, классные руководители,
4.38	Проведение кинопросмотров при поддержке Российского общества «Знание»	1-4	ежемесячно	Классные руководители
	5.Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Выставка творческих работ к Профессиональным праздникам	1-4	В течение года	Председатель ПЦКи обучающиеся
5.2	Выставка творческих работ ко Дню СПО	1-4	18 сентября-13 октября 2024	Председатель ПЦКи обучающиеся
5.3	Фото-акция ко Дню матери	1-4	20-24ноября 2024	Педагоги-организаторы, преподаватели, обучающиеся
5.4	Оформление техникума к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	1-28 декабря 2024	Преподаватели, обучающиеся
5.5	Оформление техникума ко Дню защитника Отечества, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	19-22 февраля 2024	преподаватели, обучающиеся
5.6	Оформление техникума к Международному женскому дню, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	1-7марта 2024	преподаватели, обучающиеся
5.7	Оформление техникума ко Всемирному дню космонавтики, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	1-12	преподаватели, обучающиеся
5.8	Конкурс листовок ко дню Победы	1-4	Апрель 2024	преподаватели, обучающиеся
5.9	Оформление техникума ко Дню Победы, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	Май2024	преподаватели, обучающиеся
5.10	Оформление техникума ко Дню России, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	01-11 июня 2024	преподаватели, обучающиеся
5.11.	Оформление техникума к Выпускному, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	1-4	27-28 июня 2024	преподаватели, обучающиеся
5.12	Оформление рабочей зоны первичного отделения РДДМ «Движение первых»	1-2	Сентябрь 2024	Советник по воспитанию, члены первичного отделения
5.1	Оформление техникума ко Дню единых действий	1-4	11-19 апреля	Зам.директора по УВР, иблиотекарь

3			2025г.	
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Организация и проведение собраний для первокурсников	Родители	3 сентября 2024	Зам.директора по УВР
6.2	Организация и проведение родительских собраний для первокурсников	Родители	2 неделя сентября 2024	Зам.директора по УВР,
6.3	Организация и проведение родительских собраний для 2-4 курсов, в том числе онлайн	Родители	3неделя сентября 2024	Зам.директора по УР и УВР, классные руководители групп
6.4	Организация и проведение родительских собраний для1-4 курсов по вопросу прохождения социально-психологического тестирования и медицинского тестирования на употребление ПАВ	Родители	октябрь 2024	Зам.директора по УР и УВР, классные руководители групп, педагог-психолог
6.5	Организация и проведение родительских собраний для 1-4 курсов по вопросу успеваемости	Родители	декабрь 2024	Зам.директора по УР и УВР, классные руководители групп
6.6	Организация и проведение родительских собраний для 3-4 курсов по вопросу прохождения итоговой аттестации	Родители	Март 2025	Зам.директора по УР и УВР, классные руководители групп
6.7	Организация и проведение родительских собраний для 1-2 курсов по вопросу успеваемости	Родители	Май 2025	Зам.директора по УР УВР, классные руководители групп
6.8	Проведение опросов родителей на предмет удовлетворенности образовательным и воспитательным процессом в техникуме	Родители	Апрель 2025г.	Педагог-психолог
6.9	Родительские всеобучи	родители	ежемесячно	Социальный педагог
6.10	Родительские лектории	родители	ежемесячно	Социальный педагог
	7. Самоуправление			
7.1	Заседания Студенческого совета техникума	1-4	1 раз в квартал	председатель ССУ
7.2	Организация участия обучающихся в Федеральном проекте Российское движение детей и молодежи «Большая перемена»	1-4	В течение года	Классные руководители групп
7.3	Вовлечение студентов в студенческие спортивные клубы «Атлант» и «Будь готов!», волонтерское движение «Твори добро!», ВПК «Патриот» и другие клубы различной направленности	1-4	Сентябрь 2024	Физорги Совета ССК

7.4	Выборы представителей студенческой общественности в Студенческий совет техникума	1-4	Сентябрь 204	студ.актив
7.5	Выборы руководителей секторов. Распределение членов Совета посекторам.	1-4	Сентябрь 2024	Студ.актив, Активы групп
7.6	Посвящение в студенты	1-2	Сентябрь 2024	Педагоги-организаторы Студ.актив
7.7	Подготовка к полуфиналу всероссийского конкурса «Большая перемена».	1-4	Сентябрь 2024	Волонтеры
7.8	День самоуправления	1-4	Октябрь 2024	Старостат
7.9	Мероприятие ко Всемирному дню приветствий	1-4	Ноябрь 2024	Студ.актив, творческий сектор
7.10	Фото-акция ко Дню матери	1-4	Ноябрь 2024	Студ.актив, информационный сектор и редколлегия
7.11	«Новый год»	1-4	Декабрь 2024	Студенческий актив, творческий сектор
7.12	Литературно-музыкальная композиция «Они защищали Родину», о женщинах-воинах.	1-4	Февраль 2025	Преподаватель физического воспитания, Спортивный сектор
7.13	Спортивные соревнования «А ну-ка, парни!», посвященные Дню защитника Отечества»	1-4	Февраль 2025	Преподаватель физического воспитания, Спортивный сектор
7.	Праздничная концертная программа: «Быть женщиной - искусство»	1-4	Март 2025	Студенческий актив
7.14	Литературно-музыкальная композиция ко Дню Поэзии	1-4	Март 2025	Студенческий актив
7.15	День смеха. Игра«Крокодил»	1-4	Апрель 2025	Старостат
7.16	Организация участия студентов техникума в городских субботниках	1-4	Апрель 2025	Старостат
7.17	Праздничный концерт, посвященный 79 годовщине Великой Победы	1-4	Май 2025	Студенческий актив Творческий сектор
7.18	Мероприятие «Вместе мы-СТУДСОВЕТ!»	1-4	Май 2025	Студ.актив
7.19	Спортивный праздник, посвященный «Дню защиты детей»	1-2	Май-июнь 2025	Преподаватель физического воспитания, Спортивный сектор
7.20	Участие в акции «День памяти-22 июня1941г.	1-4	Июнь 2025	Студенческий актив
7.2	Участие в акциях РДДМ «Движение	1-4	Ежемес	Советник по воспитанию

1	первых»		ячно	
7.22	Участие в акции «#МЫ ВМЕСТЕ	1-4	ежемесячно	Классные руководители
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Встреча с инспектором ОПДН «Ответственность несовершеннолетних за нарушение ПДД и правил поведения на ЖД транспорте» (беседа, ответы на вопросы)	1-4	4-10 Сентября	Социальный педагог, классные руководители групп
8.2	Классный час с просмотром и обсуждением фильмов «Секреты манипуляции.Табак».	1-4	3 октября	Социальный педагог, классные руководители групп
8.3	Уроки права	1-4	еженедельно	Социальный педагог, классные руководители
8.4	Лекция психолога-нарколога	1-4	9-13 октября	Социальный педагог, классные руководители групп
8.5	Анкетирование по теме «Алкоголь и молодежь»	1-4	9-13 октября	Педагог-психолог
8.6	Беседа с инспектором ОПДН на тему «Административная ответственность несовершеннолетних»	1-4	9-13 октября	Социальный педагог, классные руководители групп
8.7	Фотоконкурс «Мы-многонациональная страна!»	1-4	1-10 ноября	Социальный педагог, классные руководители групп
8.8	Анкетирование по теме «ВИЧ: мифы и реальность»	1-4	1-6 декабря	Педагог-психолог
8.9	Анкетирование по теме «Права и обязанности несовершеннолетних»	1-4	7-12 декабря	Педагог-психолог
8.10	Квиз«Про ЗОЖ»	1-4	26 февраля-1 марта	Педагог-психолог
8.11	Лекция клинического психологацентра профилактики зависимого поведения специалистами здравоохранения «Профилактика наркомании»	1-4	26 февраля-1 марта	Педагог-психолог
8.12	Тренинги «Разные и прекрасные», «Моя стабильность–моя сила», «Конфликтом дружбу не испортить»	1-4	15-19 апреля	Педагог-психолог
8.13	Проведение отборочного этапа конкурса рисунков и плакатов «Территория безопасности»	1-4	Май 2024	Педагог-психолог, классные руководители групп
8.14	Квест «Как провести каникулы безопасно?»	1-4	Июнь 2024	Социальные педагоги, классные руководители групп
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			

9.1	Реализация совместных студенческих проектов и мероприятий с АНО «Большая Перемена»	1-4	Поотдельному плану	преподаватели-наставники
9.2	Посещение мероприятия в библиотеках Централизованной библиотечной системы г.Димитровграда	1-4	По отдельному графику	библиотекари
9.3	Реализация совместных волонтерских акций и мероприятий с МКУ «Комитет по делам молодежи»	1-4	По отдельному плану	Советник по воспитанию
9.4	Реализация мероприятий патриотической направленности с МКУ «Димитровградский краеведческий музей»	1-4	Поотдельному плану	библииотекарь
9.5	Профориентационные проекты совместно со стратегическими партнёрами техникума	1-4	По совместному плану работы	Мастера п/о
9.6	Профессиональные пробы по профессии «Повар, кондитер»	1-4	Ноябрь 2024 Апрель 2025	Мастера п/о
9.7	Реализация проекта «Билет в будущее» по компетенции «Поварское дело»	1	Ноябрь 2024	Зам.директора по УВР
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.	Организация участия обучающихся техникума в конкурсе профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс»	2-4	В течение года	Преподаватели спец.дисциплин, руководители групп
10.1	Организация участия обучающихся техникума в чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы»	2-4	В течение года	Преподаватели спец.дисциплин, руководители групп
10.2	День открытых дверей по графику, в рамках профессионального воспитания	Школьники, студенты	В течение года	Заместитель директора по УВР, Заместитель директора по УР Заместитель директора по УМР Заместитель директора по безопасности
10.3	Проведение научно-практических конференций с приглашением стратегических партнеров	1-4	В течение года	Председатели ПЦК, обучающиеся
10.4	Организация и проведение экскурсий на предприятия и	1-4	В течение	Зам.директора по УВР

	организации стратегических партнеров		года	
10.5	Проведение тематических экскурсий по различным производствам работодателей для повышения проф.мастерства и ознакомлением с реализацией теоретических знаний на практике	1-4	В течение года	Заместитель директора по безопасности

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОУД 01 Русский язык» 2

«ОУД 02 Литература» 21

«ОУД 03 История» 55

«ОУД 04 Обществознание» 85

«ОУД 05 География» 122

«ОУД 06 Иностранный язык» 150

«ОУД 07 Математика» 174

«ОУД 08 Информатика» 195

«ОУД 09 Физическая культура» 211

«ОУД 10 ОБЖ» 237

«ОУД 11 Физика» 265

«ОУД.12 Химия» 291

«ОУД.13 Биология» 326

«ОУД 14 Индивидуальный проект» 350

«ОУД 15 История России» 363

«ОУД 16 Родной язык» 375

«ОУД 17 Основы бережливго производства» 390

«ОУД 18 Основы финансовой грамотности» 401

2024 г.

Приложение 6.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОУД 01 Русский язык»

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательнойчастьюобщеобразовательногоциклаобразовательнойпрограммывсоответствиис ФГОС*по профессии* ***43.01.09 Повар, кондитер****.*

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: 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 78 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, официальноделовой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовнонравственной 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, официальноделового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовностьосуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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.	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность 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 1.1Подготавливать рабочее место,	- владетьнавыкамисоставления деловой документации в соответствии с правилами русского языка;	-уметь разрабатывать/составлять деловую документации в соответствии с правилами русского языка;

оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	**112**
1. Основное содержание	***98***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	60
2. Профессионально ориентированное содержание/прикладной модуль	***14***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**14**	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.	Основное содержание	4	ОК 05;ЛР 5
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4	ОК 05;ЛР 5
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	2	
Тема 1.3. Язык как	Основное содержание	6	ОК 05

система знаков.	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	4	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.		**56**	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	4	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.	4	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические	2	

	категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	4	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантикостилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	4	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	4	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	
	Практические занятия:		

	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	4	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Слова категории состояния.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния.	4	
Тема 2.10. Служебные части речи.	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, в заключение) от слов-омонимов. Союз как служебная часть речи. Союзные слова. Правописание союзов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	2	

	Частицы. Правописание частиц. Частицы НЕ и НИ. Их значение и употребление. Междометие как особый разряд слов. Звукоподражательные слова. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.		
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание предлогов. Правописание союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.	4	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**28**	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Понятие синтаксической связи. Виды словосочетаний. Разбор словосочетания.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Виды словосочетаний. Разбор словосочетания.	2	
Тема3.2.Синтаксис и пунктуация. Простое предложение	Основное содержание	8	ОК 04; ОК 05
	Виды предложений по цели высказывания, восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Двусоставные и односоставные предложения.	2	
	Тире между подлежащим и сказуемым. Главные и второстепенные члены предложения. Полные и неполные предложения. Тире в неполном предложении. Простое осложненное предложение. Синтаксический разбор. Обособленные и необособленные определения, дополнения, обстоятельства и приложения.	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Тире между подлежащим и сказуемом. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	4	

Тема 3.3. Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	ОК 05; ОК 10
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	
Тема 3.4. Сложное предложение	Основное содержание	6	ОК 05; ОК 10
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	4	
	Основное содержание	6	ОК 05; ОК 10

Тема 3.5 Чужая речь. Синтаксис текста	Способы передачи чужой речи. Цитирование Знаки препинания. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Несобственно-прямая речь. Синтаксис текста. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правила оформления цитат. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах.	4	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**14**	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	*Профессионально-ориентированное содержание*	**4**	ОК 04; ОК 05; ОК 10; ПК 1.1
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	*Профессионально-ориентированное содержание*	**4**	ОК 04; ОК 05; ОК 10; ПК 1.1
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.	2	
	Практические занятия:		
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**4**	

Тема 4.3. Научный стиль.	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2	ОК 04; ОК 05; ОК 10; ПК 1.1
	Практические занятия:		
	Практическое занятие Словарь специальности. Виды и жанры профессиональных текстов в конкретной специальности. Вторичные жанры научного стиля: план, аннотация, реферат, тезисы. Композиционные и языковые особенности вторичных жанров научного стиля.	1	
Тема 4.4. Деловой стиль.	*Профессионально-ориентированное содержание*	**4**	ОК 04; ОК 05; ОК 10; ПК 1.1
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Нормативная документация. Основные требования к проектной и рабочей документации.	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Навыки составления нормативной документациив соответствии с правилами русского языка.	1	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
	Всего:	**112**	

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

-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.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональ ная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1- 4.4 По/с[19]	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1- 4.4 По/	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
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1- 4.4 По/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Р 4, Темы 4.1. - 4.4 По/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Практические работы
		Выполнение экзаменационного теста

Приложение 6.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 02 Литература»

2024 г.

Содержание

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательнойчастьюобщеобразовательногоциклаобразовательнойпрограммывсоответствии с ФГОСпо профессии *43.01.09 Повар, кондитер.*

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовнонравственной 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, официальноделового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересахгражданского 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	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	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.	

ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владетьнавыкамисоставления деловой документации в соответствии с правилами русского языка;	-уметь читать и составлять деловую документации в соответствии с правилами русского языка;

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Видучебнойработы	***Объемвчасах***
Объемобразовательнойпрограммыдисциплины	***164***
вт.ч.	
Основноесодержание	**120**
вт.ч.:	
теоретическоеобучение	66
практическиезанятия	54
Профессионально-ориентированноесодержание(содержаниеприкладного модуля)	**42**
вт.ч.:	
теоретическоеобучение	18
практическиезанятия	24
Промежуточнаяаттестация(дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделовитем	Содержаниеучебногоматериала(основноеипрофессионально-ориентированное), лабораторныеипрактическиезанятия,прикладноймодуль(приналичии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основноесодержание			
Введение	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связьлитературы с другими видами искусств. Русская литература и российская культура в 19веке. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологическогопрофиля	2	*ОК.05,ОК.06*
Раздел1. Человекиеговремя:классики первойполовины XIX века изнаковыеобразы русскойкультуры		16	*ОК.05,ОК.06*
Тема 1.1 Романтизм втворчестве А.С.Пушкина. Темылирики:темапоэтаитолпы, тема свободы,темалюбви	Содержаниеучебногоматериала Романтизмкаknаправлениевискусствеилитературе.Романтическийгеройвлирикеи прозеА.С.Пушкина.Темылирики:темапоэтаитолпы,темасвободы,темалюбви. *Длячтенияиизучения*.Стихотворения:«Вольность»,«КЧаадаеву»,«Деревня»,«Свободы сеятельпустынный…»,«Кморю»,«ПодражанияКорану»(«ИпутникусталыйнаБога роптал…»),«Пророк»,«Поэт»,«Поэтитолпа»,«Поэту»,«Элегия»(«Безумныхлетугасшее веселье…»),«…Вновьяпосетил…»,«ИзПиндемонти»,«Осень(Отрывок)»,«Когдаза городомзадумчивяброжу…».«ВоспоминаниявЦарскомСеле»,«Погаслодневное светило…», «Редеетоблаковлетучаягряда…»,«Свободысеятельпустынный…», «Сожженноеписьмо»,«Хранименя,мойталисман»,«К***»,«НахолмахГрузиилежит ночнаямгла…»,«Яваслюбил,любовьеще,бытьможет…»,«Всевжертвупамяти твоей…»,«Ненастныйденьпотух…»,«Брожулиявдольулицшумных»,«Чтовимени тебемоем?»,«Еслижизньтебяобманет…»,«19октября»(1825),«Стихи,сочиненные ночьюововремябессонницы»,«ПирПетраВеликого»;поэмынавыбор:«Кавказский пленник»,«Братья-разбойники»,«Бахчисарайскийфонтан»,«Цыганы»;трагедия«МоцартиСальери»,«Медныйвсадник» Практическиезанятиячтениеианализстихотворений;подготовкалитературно-музыкальнойкомпозициинастихипоэта;составлениесловарикаустаревших инепонятныхслов.	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 1; ЛР 5*

Тема1.2А.С.Пушкинкак национальныйгенийисимвол	Содержаниеучебногоматериала Пушкинскийбиографическиймиф.Произведения Пушкина в других видах искусства(живопись,музыка,киноидр.)ПамятникиПушкину,топонимыидругиеспособымемориализациимеговремени.Пушкинисовременность,образыПушкинавмассовойкультуре:эмблематичностьегопортретов,знаковостьимени,Пушкинигероиегопроизведенийвдругихвидахискусств(музыка,живопись,театр,кино,анимация)ивпродукциимассовойкультуры,массмедиа,впроизведенияхмассовойкультуры:комиксах,карикатурах,граффити,товарныхзнаках,рекламеидр.графическихформах	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 1; ЛР 5*
	ПрактическиезанятияРаботасинформационнымиресурсами:подготовкавгруппахсообщенийразличногоформата(презентация,буклет,постер,коллаж,видеоролик,подкастидр.),	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 1.3 Тема одиночествачеловекавтворчестве М.Ю. Лермонтова(1814—1841)	Содержаниеучебногоматериала ОсновныетемыпоэзииМ.Ю.Лермонтова.лирическийгеройпоэзииМ.Ю.Лермонтова.Темаодиночествавпрозе.*Длячтенияиизучения.*Стихотворения:«Дума»,«Нет,яне Байрон,ядругой…»,«Молитва»(«Я,МатерьБожия,нынесмолитвою…»),«Молитва»(«Вминуту жизни трудную…»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт»(«Отделкойзолотой блистает мойкинжал…»),«Журналист,Читатель иПисатель»,«Какчастопестроютолпоюокружен…»,«Валерик»,«Родина»,«Прощай,немытаяРоссия…», «Сон»,«Искучно,игрустно!»,«Выхожуодинянадорогу…»,«Наполеон»,«Когдаволнуетсяжелтеющаянива…»,«Янеунижусьпредтобой…»,«Оправдание»,«Онанегордойкрасотой…»,«Кпортрету»,«Силуэт»,«Желание»,«ПамятиА.И.Одоевского», «Листок»,«Пленныйрыцарь»,«Трипальмы»,«Благодарность»,«Пророк«Воздушныйкорабль»,«Последнее новоселье»,«Одиночество»,«Янедлянгеловирая…»,«Молитва»(«Необвиняйменя,Всесильный…»),«МойДемон»,«Когдаволнуетсяжелтеющаянива», «Янеунижусьпредтобой…»,«Оправдание»,«Онанегордойкрасотой…»,«Кпортрету», «Силуэт»,«Желание»,«ПамятиА.И. Одоевского»,«Листок»,«Пленныйрыцарь»,«Трипальмы»,«Благодарность»,«Пророк».	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:чтениеианализстихотворений;подготовкалитературно-музыкальнойкомпозициинастихипоэта.СозданиепортреталирическогогерояпоэзииМ.Ю.Лермонтоваилиподбориллюстраций	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 1.4Фантасмагорияческой жизни втворчестве Н. В.Гоголя(1809—1852): повести«Нос», «Портрет»	Содержаниеучебногоматериала «Комическое»и«фантастическое»влитературеивпрозеН.В.Гоголя.Основныехарактеристикигоголевскогохудожественного мира.ПроизведенияН.В,Гоголяванимацииимультипликации.*Длячтенияиизучения*повести«Вий»,«Портрет»или «Нос».	2	*ОК.05,ОК.06*

	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами одной из повестей (чтение иобсуждение). Подбор или выполнение иллюстраций (в любой технике) к одной изповестей, с обоснованием характера иллюстраций текстом повести и характеристикойгоголевскогохудожественногомира.Написаниенаосновеличныхвпечатленийрецензиина один из мультфильмов. Инсценировка в малых группах одного из эпизодовпрочитаннойповестиН.В.Гоголя.	4	*ОК.05,ОК.06*
Раздел 2Вопрос русской литературы второйполовиныXIXвека:какчеловекможетвлиятьнаокружающий мир именятьегоключшему?		40	*ОК.05,ОК.06*
Тема 2.1 Драматургия А.Н.Островскоговтеатре.СудьбаженщинывXIXвекеиееотражениевдрамах А. Н.Островского(1823—1886)	Содержаниеучебногоматериала Особенностидраматургии А.Н.Островского,историко-литературныйконтекстеготворчества.Секретыпрочтениядраматическогопроизведения,особенностидраматическихпроизведенийиихреализациявпьесеА.Н.Островского«Гроза»:жанр,композиция,конфликт,присутствиеавтора.Законыпостроениядраматическогопроизведения,современный взглядна построение историй (сторителлинг,сценарии);основныеузлывсюжетепьесы.ГородКалиновиегожителиПротивостояниепатриархальногоукладаимодернизации(ДикойиКулибин).СудьбаженщинывXIXвекеиееотражениевдрамахА.Н.Островского.Семейныйукладвдоме Кабанихи.ХарактерыКабанихи,ВарварыиТихонаКабановыхвихпротивопоставлениихарактеруКатерины. ОбразКатеринывконтекстекультурно-историческойситуациивРоссиисерединыXIX века– «женскийвопрос»:спорыоместеженщинывобществе,еепредназначениевсемьеиэмансипации,отсутствиеобразованиядлядевочекдворянскогоимещанскогосословия,типическоевееобразе.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Инсценировкавмалыхгруппахэпизодовпьесы;подготовкаинформационнойзаметкиоположениеженщинымещанскогосословиявобществевсередине19века(воспитание,доступкобразованию,работе,социальныеролиидр.)всвязиссудьбойгероинипьесыКатерины(«Гроза»)(илиЛарисыиз«Бесприданницы»)типичнаивписываетсявэтотконтекст.Написаниетекстаинформационнойи публицистическойзаметкинаосновехудожественноготекста.	2	

Тема 2.2 ИльяИльичОбломовкаквневременнойтипи одна из гранейнационального характера	Содержаниеучебногоматериала А.И.Гончаровроман«Обломов».ОбразОбломова:детство,юность,зрелость.Понятие «обломовщины»вроманеА.И.Гончарова,«обломовщина»какимянарицательное.Образ Обломовавтеатреикино,всовременноймассовойкультуре,чертыОбломовавкаждомизнас.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Работасизбраннымиэпизодамииз романа(чтениеиобсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «ПортретИльи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям,(реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета вразныхтехниках:графика,аппликация,коллаж,видеомонтажитд.).Сочинение«ЧтоотОбломоваестьвомне?»	*2*	*ОК.05,ОК.06*
Тема 2.3Новыйгерой, «отрицающийвсё»,вроманеИ.С.Тургенева(1818—1883)«Отцы идети»	Содержаниеучебногоматериала Творческаяистория,смыслназвания.«Отцы»(ПавелПетровичиНиколайПетровичКирсановы)имолодоепоколение,спецификаконфликта.Вечныетемывспорах«отцовидетей».Взглядначеловекаижизньобществаглазамимолодогопоколения.Понятиеантитезынапримерепротивопоставления ЕвгенияБазароваиПавлаПетровича Кирсановавромане:портретныеиречевыехарактеристики.Нигилизминигилисты.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Работасизбраннымиэпизодамиромана(чтение,обсуждение)Написаниерассказаопроизошедшемспореот лицаПавлаПетровичаилиотлицаБазарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точкузренияперсонажаиперечисливсетемы,которыебыливспорезатронуты,идавоценкуотлицаперсонажасвоемуоппоненту(исходяизописаниягероев,котороевычиталиранее).рассказопроизошедшемспореотлицаПавлаПетровичаилиотлицаБазароваиозаглавьтеего(можноотлицаАркадия–свидетеляспора),вставнаточкузренияперсонажаиперечисливсетемы,которыебыливспорезатронуты,идавоценкуотлицаперсонажасвоемуоппоненту(исходяизописаниягероев,котороевычиталиранее).	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 2.4 Людиреальностьвсказках М. Е.Салтыкова-Щедрина(1826—1889): русская жизньвиносказаниях	Содержаниеучебногоматериала Авторскийзамыселисвоеобразиежанралитературнойсказки.Сходствоиразличиесказок М.Е.Салтыкова-Щедрина ирусских народных сказок.Художественныесредства:иносказание,гротеск,гипербола,ирония,сатира.Эзоповязык. Работа сизбраннымиэпизодами,подготовка инсценировки,иллюстраций; подготовкаматериалаобиографииМ.Е.Салтыкова-Щедринаввиделентывремени/инфографики/презентации/видеоролика/постера/коллажа/подкастаиливдр. оговоренномучителемформатеисоотнесениифактовличнойбиографиисхудожественнымтворчествомписателя.	2	*ОК.05,ОК.06*

Тема 2.5Человекиеговыборвкризиснойситуациивроманеф.М.Достоевского«Преступлениеинаказание»(1866)	Содержаниеучебногоматериала Роман«Преступлениеинаказание»:образглавногогероя.Причинызпреступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание,покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтенияЕвангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра ПетровичаЛужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге.Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «СамообманРаскольникова»(крахтеориигланвогогероявромане;бесчеловечностьраскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский исовременность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении).Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова вмассовойкультуре:элементысюжета,знаковыехудожественныедеталивосновекомиксов,карикатури вдр.текстовыхиграфическихформах,мемориальныеместа,маршрут-экскурсияпоместам,описаннымвромане,идр.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Работаизбраннымиэпизодамиизромана«Преступлениеинаказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору):подготовка материал о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени /презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренномучителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчествомписателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстрацийсвероятныммаршрутомэкскурсиипоместамПетербурга,упомянутымвромане,икомментариев;написаниетекста-исследования«ПочемуРаскольниковубивает?»(В.Набоков)илитекста-опровержениятеорииРаскольникова.	*4*	*ОК.05,ОК.06*
Тема 2.6Человек в поискеправдыилюбви:	Содержаниеучебногоматериала «Севастопольскиерассказы»(1855)–непарадноеизображениевойны.«Диалектикадуши»:толстовскийпринциппсихологическогоанализа.«Люцерн»(1857).Истоки	4	*ОК.05,ОК.06*

«любовь – этодеятельноежеланиедобр адругому…»–в творчестве Л. Н.Толстого(1828—1910).	проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировкатолстовскихидей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла,жанровое своеобразие,смыслназвания,отражение нравственных идеалов Толстого всистемеперсонажей.«Мысльсемейная»и«мысльнародная».Рольнародаиличностивистории.Экранизации романа.Духовныеискания,публицистика,народныерассказы. Толстовствоитолстовцы,отлучениеотцеркви.МузейЯснаяПоляна.ЗначениефигурыТолстогодлярусской культуры.		
	Практические занятия: Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских рассказов»Л.Н Толстогоирассказа«Люцерн»(чтениеиобсуждение).Подготовкаматериалаобиографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера /коллажа/подкастаиливдр.оговоренномучителемформате.Работасинфоресурсами:подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) обистории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии наэкранизации«Войныимира».	*2*	*ОК.05,ОК.06*
Тема2.7Крестьянство каксобирательныйгерой поэзииН.А.Некрасова	Содержаниеучебногоматериала: Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа имузы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. ХудожественноесвоеобразиелирикиНекрасоваиеёблизостьknародной поэзии.Длячтенияиизучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимыйстрастиюмятежной…»,«Да,нашажизньтекламятежно…», «Слезыинервы»,«В деревне»,«Несжатаяполоса»,«Забытаядеревня»,«Школьник»,«ПесняЕремушке», «Элегия»,«НасмертьДобролюбова»,«Поэтигражданин»,«Пророк»,«НаВолге», «Железнаядорога»,«Несжатаяполоса»,«Забытаядеревня»,«Вдороге»,«Тройка», «Вчерашнийденьчасувшестом…»,«Янелюблюиронииитвоей…»,«ОМуза!Яудверигроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадногоподъезда»,«Тывсегдахорошанесравненно…»,«Мыстобойбестолковыелюди…», «Безвестеня.Яваминестяжал…»,«Внимаяужасамвойны…»,«Надрываетсясердцеот муки…»,«Опогоде»,«Муза»(Нет,музыласковопоющейипрекрасной…)идр.Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел иего воплощение.Фольклорная основа поэмы.Легенда обатаманеКудеяре.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:чтениеианализстихотворений;подготовкасообщения/презентации/ролика/подкастаилидр.формате(повыбору)отехпоэтическихтекстахН.А.Некрасова,которыевпоследствииталинародными песнями,ответивнавопрос, почемуеготекстылегкопревращаютсявпесни.Работасинфоресурсами:сообщениео	*2*	*ОК.05,ОК.06*

	легендарномсюжетеобатаманеКудеяревфольклореиеговоплощениивпоэмеНекрасова.		
Тема2.8Человекимирв зеркалепоэзии.Ф.И.Тютчеви А.А.Фет	Содержаниеучебногоматериала: ОсновныетемыихудожественноесвоеобразиелирикиТютчева,бурныйпейзажкак доминантавхудожественномиреТютчева.*Длячтенияиизучения:*Ф.И.Тютчев:«Наш век»,«Silentium»,«Нето,чтомнитевы,природа…»«О,какубийственномылюбим…», «Фонтан»,«Чемубыжизньнаснеучила…»,«Осеннийвечер»,«Нерассуждай,не хлопочи…»,«Явстретилвас…»,«Двеголоса»,«Ещеземлипечаленвид…»,«Онасиделана полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весьденьоналежалавзабытьи…»,«Когдадряхлеющиесилы…»,«Какхорошоты,оморе ночное…»,«Очёмтывоешь,ветрночной?»идр. ОсновныетемыихудожественноесвоеобразиелирикиА.А.Фета,идиллическийпейзаж.*Длячтенияиизучения:* А.А.Фет.«Целыймироткрасоты»,«Комувенец,богинель красоты…»,«Поэтам»,«Какбеденнашязык»,«Шепот,робкоедыханье…»,«Чтозаночь!Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Япришелктебеприветом…»,«Ещемайскаяночь»,«Заряпрощаетсясземлею…»,«Еще весныдушистойнега…»,«Ельрукавоммнетропинкузавесила…»,«Сияланочь.Луной былполонсад…»,«Ятебеничегонескажу…»,«Этоутро,радостьэта…»,«Первый ландыш»,«Смерть»идр.	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 21*
	Практическиезанятия:чтениеианализстихотворений;подготовкалитературно-музыкальнойкомпозициинастихипоэтовиподбориллюстративногоматериала.	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 2.9Проблемаответственностичеловека за свою судьбуисудьбы близкихемулюдейврассказах А.П.Чехова(1860—1904)	Содержаниеучебногоматериала: МалаяпрозаА.П.Чехова.«Домсмезонином».«Рассказстаршегосадовника».Человекиобщество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.Пьеса«Вишнёвыйсад»(1903).НоваторствоЧехова-драматурга:своеобразиеконфликтаисистемыперсонажей, акцент на внутреннейжизниперсонажей,нарушениежанровыхрамок.Сколькостоитвишневыйсад:историко-культурныесведения.Эволюциядраматургиивторойполовины XIX–началаXXвека:отОстровскогокЧехову. Особенностичеховских диалогов.Речевыеипортретныехарактеристикиперсонажей.МалаяпрозаА.П.Чехова.«Домсмезонином».«Рассказстаршегосадовника».Человекиобщество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.Пьеса«Вишнёвыйсад»(1903).НоваторствоЧехова-драматурга:своеобразиеконфликтаисистемыперсонажей,акцентнавнутреннейжизниперсонажей,нарушениежанровых	2	*ОК.05,ОК.06*

	рамок.Сколькостоитвишневыйсад:историко-культурныесведения.ЭволюциядраматургиивторойполовиныXIX–началаXXвека:отОстровскогокЧехову. Особенностичеховскихдиалогов.Речевыеипортретныехарактеристикиперсонажей.		
	Практическиезанятия:Инсценировкаизбранныхэпизодовпьесы.Подготовкаиучастиевдискуссии«Какчеловекможетвлиятьнаокружающиймиременятьегоклучшему?»Работасинфоресурсами:определениетеориималыхделисоотнесениеопределенияссодержаниемрассказа.Написаниеречивзащитуоднойизпозиций,высказанныхв «Рассказестаршегосадовника»илинаписаниерецензиинаэкранизацию«Вишневогосада».	4	*ОК.05,ОК.06*
Профессионально-ориентированноесодержание«Мастерствов профессии»			
Раздел3 «Мастерствовпрофессии»		16	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
Тема 3.1«Просто читать» – совсемнепросто…	Содержаниеучебногоматериала: Чтение как вид досуга и способ самообразования и развития личности Разные.направлениявсовременнойлитературе.*Литературая н г эдалт*— «подростковая литература»; *литература нон-фикшн* - «нехудожественная литература», в том числе икниги,посвященныелюдямразныхпрофессийикнигиоразныхпрофессиях).Д.Пеннак"Почитаем!";*подкаст*«Почемучтениеопятьсталомодным»	*2*	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
	Практические занятия: участие в анкетировании; подготовка самопрезентации «Я – читатель»;созданиеб*лёрба*–хвалебноготекста,посвященногокакой-либокниге(небольшойобъем–3-4предложения);работа*сподкастом*«Почемучтениеопятьсталомодным»;созданиерекомендательногоспискакнигдлячеловекаизбраннойпрофессии	*2*	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
Тема 3.2 Деломастерабоится	Содержаниеучебногоматериала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателейо профессиональноммастерствеиработысинформационнымиресурсами.	*2*	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
	Практическиезанятия:анализвысказыванийписателейомастерстве;групповаяработасинформационными ресурсами:поискинформацииомастерахсвоегодела(визбранной	*2*	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*

	профессии),подготовкасообщений;участиевдискуссии«Чтозначитбытьмастером своегодела?»		
Тема 3.3 «Типрофессиейастронома метростроевцане удивишь!..»	Содержаниеучебногоматериала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии.Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления оее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам,свидетельствампрофессионалов отрасли);правдаизаблуждения,связанныесвосприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата остереотипах,заблуждениях,неверныхпредставлениях,связанныхвобществеполучаемойпрофессией иеесоциальнойзначимостью.	*2*	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практическиезанятия:«Обломовнаслужбе»:работасизбраннымиэпизодамигл.5ч.1.романа«Обломов ».Написаниетекставдухе«ожидания/реальность»отом,каквысебепредставляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какиезаблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущейпрофессиейизнутри,икаковаонавреальности(каждый2-4предложения)сиспользованиемпротивительныхсинтаксическийконструкций(поаналогиисизбранным эпизодом).Работасинформесурсами.поискинформациипотеме«правдаизаблуждения,связанныесв осприятиемполучаемойпрофессии»;подготовкасообщенияразногоформата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе сполучаемойпрофессиейиеесоциальнойзначимостью;участиевдискуссии«Каклюди моейпрофессиименяютмирклучшему?»	*2*	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
Тема3.4. «Каждыйдолженбытьвеличественвсвоемделе»: путисовершенствования впрофессии/специальности	Содержаниеучебногоматериала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство спрофессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными проф.деятельности.	*2*	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов,посвященныхразнымпрофессиям;созданиеустноговысказывания-рассуждения«Зачемнужнорегулярнопросматриватьспециализированныйжурнал…»	*2*	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
Основноесодержание			

Раздел4. «Человеквпоиске прекрасного»:Русскаялитература рубежаXIX-XXвековвконтекстесоциокультурных процессовэпохи		18	*ОК.05,ОК.06*
Тема4.1. Мотивы лирики ипрозыИ.А.Бунина	Содержаниеучебногоматериала Иван Алексеевич Бунин(1870–1953).Фактыбиографии.Первыйрусскийписатель–лауреатНобелевскойпремиипополитературе «Листопад»,«Вечер»,«Одиночество»,«Неустанувоспеватьвас,звезды!..»,«Последнийшмель»,«Слово»,«Поэту»(другие–повыборуучителя). Лирика.Философичность,психологизмилиризмпоэзииБунина.Прославление«любвиирадостибытия».Пейзажнаялирика.Темаодиночества.Темапоэтическоготруда. Рассказы«Антоновскиеяблоки»,«Чистыйпонедельник»; рассказ-притча «Господин изСан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Русиуходящей».Судьбамираицивилизациивосмыслениописателя.Тематрагическойлюбвив рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы втворчествеБунина,Новаторствопоэта. Психологизмбунинской прозы.Пейзаж. Особенностиязыка:«живопись» словом,детали-символы,сочетаниеразличныхпластовлексики.	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 4.2Традиции русской классикивтворчестве А.И.Куприна	Практическиезанятия: *АлександрИвановичКуприн*(1870–1938)Сведенияизбиографии. Повесть*«Олеся»*.Тема«естественногочеловека»вповести.МечтыОлесииреальнаяжизньееокружения. Трагизмлюбовигероини.Осуждениепороковобщества. Рассказ*«Гранатовыйбраслет»*.Своеобразиесюжета.Героиосущностилюбви. Трагическаяисториялюбви Желткова.Развитиетемы«маленькогочеловека»врассказе.Смыслфинала.Символическийсмыслзаглавия,рольэпиграфа.Авторскаяпозиция. Традициирусскойклассическойлитературывпрозе Куприна.«Гранатовыйбраслет»в кино(А.Роом,1964)	2	*ОК.05,ОК.06*
Профессионально-ориентированноесодержание«Опыт литераторов бесценен…»			

Тема 4.3 *«Опыт литераторов бесценен…»*	Анализиинтерпретацияинформацииизмемуарныхибиографическихисточников.(Какиепрофессииосвоил А.Куприн?Какоезначениеэтоимеловпоследствиидля писательскойдеятельности?Вкакихпроизведенияхписателяпрофессиягероязначима дляраскрытияидеипроизведения?)Мини-проекты(краткосрочные).Эссе(«Почемуя хочустать…»)	2	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
Основноесодержание			
Тема4.4ГероиМ.Горькоговп оискахсмыслажизни	Содержаниеучебногоматериала		
	МаксимГорький(1868–1936).Сведенияизбиографии(актуализацияи обобщениеранее изученного). Рассказ-триптих *«Старуха Изергиль»*. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблемагероя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль.Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смыслпротивопоставлениягероев. Пьеса *«На дне»*. «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы.Системаконфликтперсонажей.Обреченностьобитателейночлежки.СтарикЛукаиегожизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и ихтрагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначностьавторскойпозиции.М.ГорькийиХудожественныйтеатр.Сценическаяисторияпьесы«Надне»	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Романтизмраннихрассказовписателя.Рассказ-триптих.Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философскаяпьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чемотличие?Неоднозначностьавторскойпозиции.Песниицитатыкаксоставляющиеязыка пьесы.	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 4.5	Содержаниеучебногоматериала		

Серебряныйвек:общаяхарактеристикаи основныепредставители	*Отреализма–кмодернизму* *Серебряныйвек*:происхождениеисмыслопределения.Серебряныйвеккаккультурно-историческаяэпоха.Предпосылкивозникновения.Классификациялитературныхнаправлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития,обогащения»новыхнаправлений.Основныемодернистскиенаправления. *Символизм.* Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значенияслова.Поэты-символисты:*В. Брюсов*(«Творчество»);*К. Бальмонт*(«Я–изысканностьрусскоймедлительнойречи…»);*А.Белый*(«Раздумье»). *Акмеизм.* Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов,точностьслова.Поэты-акмеисты:*Н.Гумилев*(«Жираф»);*С.Городецкий*(«Береза»). *Футуризм.* Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попыткасоздать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в областиязыка,с л о в о т в о р ч е с т в о .Поэты-футуристы: И . *Северянин(* «Эпилог», « Авиатор»);*В.Хлебников*(«Заклятиесмехом»). Серебряныйвекквиноитеатре.Культураавангардавсовременноймассовойкультуре.	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 21*
Тема 4.6 А.А.Блок.Лирика.Поэма«Двенадцать»	Содержаниеучебногоматериала А.А.Блок.Лирика.Поэма«Двенадцать» АлександрАлександровичБлок(1880–1921).Сведенияизбиографиипоэта. «Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «Одоблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась.Течет, грустительно…» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумножить…» Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировойгармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тематрагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощенииинтерпретациюобразаРоссии.Темапризванияпоэта. Поэма«Двенадцать».Проблематика,сюжетикомпозиция.«Рождениебудущеговпожареи крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность егоинтерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи инасцене Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речиБлока.Песниромансынастихипоэта	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 4.7	Содержаниеучебногоматериала		

Поэтическоеноваторство В.Маяковского	*ВладимирВладимировичМаяковский*(1893–1930)Трагедиягорлана-главаря(факты биографии). *«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся»,«Нате!»,«Авымоглибы?»,«Юбилейное»,«СергеюЕсенину»* *Лирика.* Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенностьлирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества,любвиисмерти.Поэтиреволюция.СатираМаяковского.Темапоэтаипоэзии Поэма-триптих*«Облаковштанах»*.Образлирическогогероя-бунтаряиеговозлюбленной.НоваторскоеоткрытиеМаяковскоговжанрепоэмы:усилениелирическогоначала(превращениепоэмывлирическиймонолог).Особенностирифмовки. ПоэтическоеноваторствоМаяковского(ритмика,рифма,строфикаиграфикастиха,неологизмы,гиперболичность).Своеобразиежанровистилейлирикипоэта.Стихипоэтавсовременноймассовойкультуре	2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 4.8Драматизмсудьбыпоэта(С.А.Есенин)	Содержаниеучебногоматериала	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 1; ЛР 5;* *ЛР 21*
	СергейАлександровичЕсенин(1895–1925) *(«Гойты,Русьмояродная!»,«Тебеоднойплетувенок…»,«Спитковыль.Равнина дорогая…»,«Неуютнаяжидкаялунность…»;«Сорокоуст»,«Япокинулродимыйдом…», «Русьсоветская»,«Письмокматери»;«Отговориларощазолотая…»,«СобакеКачалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ тымоя,Шаганэ…»,«Письмокженщине»,«Нежалею,незову,неплачу…».* Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба вранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека.Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дорогежизни.СамобытностьпоэзииЕсенина(народно-песеннаяоснова,музыкальность).Есенин насцене,вкиноимузыке.		
	Практическиезанятия.	-	
Раздел5«Человекпередлицомэпохальныхпотрясений»: Русскаялитература20-40-хгодовXXвека		18	*ОК.05,ОК.06*
Тема	Содержаниеучебногоматериала		

5.1Исповедальностьлирики М.И.Цветаевой	*МаринаИвановнаЦветаева*(1892—1941)Сведенияизбиографии. *«РоландовРог»,«Моимстихам,написаннымтакрано…»,«Ктосозданизкамня,ктосозданизглины…»,«Куст»,«Тоскапородине!Давно…»,«Вчераещевглазаглядел…», «Идешьнаменяпохожий…»,«Всерядкомлежат…»,«СтихикБлоку»(«Имятвое–птицаврукe…»),«Утонкойпроволокинадволнойовсов…»(*изцикла«Ахматовой») ИсповедальностьпоэзииЦветаевой.Необычностьобразалирическогогероя.Основныетемытворчества: темапоэта;тематоскипородине,бесприютности;темажизниисмерти;тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность имузыкальностьобразов.Особенностипоэтическогосинтаксиса.ЖизньитворчествоМ. Цветаевойвкиноимузыке	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия	-	
Тема 5.2АндрейПлатонов. «УсомнившийсяМакар»	Содержаниеучебногоматериала	2	*ОК.05,ОК.06*
	АндрейПлатонов(АндрейПлатоновичКлиментов)(1899—1951)Сведенияизбиографии. Повесть*«УсомнившийсяМакар»*.И.СталинопроизведенииА.Платонова.Повестькакактгражданскогомужествописателя.Смыслназванияпроизведения.Мотивстранствиякакспособраскрытияидеиповести.Образглавногогероя.Сомненияипричиныегосомнений. Макар «природный», «сокровенный» человек. Жанровоесвое образие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартам и эпохи и др.)		
	Практическиезанятия:Анализключевыхэпизодовповести.Работанадхарактеристикойгероякак«сокровенногочеловека»(развитиепонятия).Лингвистическийанализ фрагментовповестисцельюнаблюдениянадстилемиязыкомА.Платонова		
Тема 5.3ВечныетемывпоэзииА.А. Ахматовой	Содержаниеучебногоматериала	2	*ОК.05,ОК.06*
	АннаАндреевнаАхматова(1889—1966)Сведенияизбиографии. *«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Подкрышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чемуодические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звалутешно…», «Роднаяземля». Лирика*. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, какмука;тематворчества;гражданскаятема;пушкинскаятема. Поэма *«Реквием».* Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения.Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы:личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме.Темаисторическойпамяти.Аллюзииреминисценциивпроизведении.Жизньи творчествоА.Ахматовавкиноимузыке.		

	Практическиезанятия	-	
Тема 5.4*«Изгнанник,избранник»: М.А.Булгаков*	Содержаниеучебногоматериала *МихаилАфанасьевичБулгаков*(1891–1940)«Изгнанник,избранник»:сведенияиз биографии(сообщениемранееизученного) Роман *«Мастер и Маргарита».* История создания и издания романа. Жанр и композиция:црием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность ифантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основныепроблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника,проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финалромана.Экранизациироманa. *или* роман *«Белая гвардия».* История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы.Жанрикомпозиция.Системаобразов.ОбразДомаиГородаввихреГражданскойвойны.Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качествочеловека.Смыслфинала.Литературныеассоциациивромане.Сценическаяи киноисторияромана	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:Жанрикомпозицияромана«МастериМаргарита».Уровниповествования. Реальность ифантастика.Сатиравромане.Финалромана	4	*ОК.05,ОК.06*
Тема 5.5 М.А.Шолохов.Роман-эпопея«ТихийДон»	Содержаниеучебногоматериала *МихаилАлександровичШолохов*(1905–1984)Сведенияизбиографии(сообщением ранееизученного).ЛауреатНобелевскойпремииполитературе Роман-эпопея*«Тихий Дон»* (избранныеглавы). История создания.Смыслназвания.Жанрпроизведения.СемьяМелеховых.ОбразГригорияМелехова.Любовьвегожизни.Герой впоискахсвоегопутисреди«ходаистории».Финалромана-эпопеи.Проблемагуманизма впроизведении. Полемикавокругторства. Киноисторияромана.	2	*ОК.05,ОК.06*
	ПрактическиезанятияГероиромана-эпопеиовсенароднойтрагедии:работанад созданиемобразагероя.	4	*ОК.05,ОК.06*
Раздел6 «Поэтимир»:Литературныйпроцессв России 40-х – середины50-х годовXXвека		6	*ОК.05,ОК.06*
Тема 6.1	Содержаниеучебногоматериала		

«Дойтидосамойсути»:Б.Пастернак	*Борис Леонидович Пастернак* (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевскойпремииполитературе *«Февраль.Достать чернили плакать!..»,«Определениепоэзии»,«Про эти стихи»,«Вовсеммнехочетсядойтидосамойсути…»,«Гамлет»,«Зимняяночь»,«Любитьиных—тяжелыйкрест…»,«Никогонебудетвдоме…»,«Снегидет»,«Гефсиманскийсад»,«Быть знаменитымнекрасиво…»,«Февраль.Достатьчернилиплакать!..»,«Определение поэзии»,«Проэтистихи»,«Вовсеммнехочетсядойтидосамойсути…»,«Гамлет», «Зимняяночь»,«Любитьиных—тяжелыйкрест…»,«Никогонебудетвдоме…»,«Снег идет»,«Гефсиманскийсад»,«Бытьзнаменитымнекрасиво…»* Лирическийгеройпоэзии:сложностьегонастроения,жизнеощущения.Темапоэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовнаялирика.Стремлениепоэта«дойтидосамойсути»явлений.Человек,природаивремя в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей иобразов-символов,философскаяглубина.Песнисовременныхбардовнастихипоэта.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практические занятия: Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам влирикепоэта:творчество,любовь,человек,время,природаидр.работанадхарактеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина,образы-символы,бытовыедетали).АнализстиховА.Твардовского(темавойны,темародногодома).Выявлениеосновныхмотивов.	*2*	*ОК.05,ОК.06*
Тема6.2. Исповедальностьлирики А.Твардовского	*АлександрТрифоновичТвардовский*(1910–1970)Сведенияизбиографии(сообщением ранееизученного) *«Дробитьсярваныйцокольмонумента…»,«Памятиматери»,«ЯубитподоРжевом…»,«Я знаю:никакоймоейвины…»,«Втотдень,когдаокончиласьвойна…»,«Всясутьводном единственномзавете…»,«Признание»,«Осущем»* «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирическихпроизведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества влирикепоэта.Мотивслужениянароду,отечеству АнализстиховА.Т.Твардовского,посвященныхведущимтемамвлирикепоэта:темавойны,тема родного дома.Выявлениеосновных мотивовсредствамидругих видовискусства.	2	*ОК.05,ОК.06*
Раздел7 «Человек ичеловечность»:Основные явлениялитературной жизниРоссииконца50-х–80-хгодовXXвека		12	*ОК.05,ОК.06*

Тема 7.1ТемаВеликой Отечественнойвойны влитературе	Содержаниеучебногоматериала		
	«Лейтенантскаяпроза»: В.П.Астафьев,Ю.В.Бондарев,В.В.Быков,Б.Л.Васильев,К.Д. Воробьев,В.Л.Кондратьевидр.(обзорпрозы«молодых»лейтенантов) *Проблеманравственноговыборанавойне ВасилийВладимировичБыков*(1924–2003) Повесть *«Сотников».* Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление ксамосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг(Сотников). *ВикторПетровичАстафьев (*1924—2001).Традициииноваторствописателяв изображениивойны. Рассказ*«Связистка».*Мотивиспытаниявойнойнавойнеипослевойны.Героирассказа.Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Темапокаяния,ответственностизакаждыйсвойпоступок.	2	*ОК.05,ОК.06* *ЛР 1; ЛР 5*
	Практическиезанятия:Анализпроизведенийразныхписателей,посвященныхпроблеме выборанавойне:самосохранениеилисохранениечеловеческогодостоинства.Сравнительнаяхарактеристикадвухгероев,двухвыборов.Дискуссия«Чтоважнеевоинскийдолгиличеловеческаяжизнь?»	4	*ОК.05,ОК.06*
Тема 7.2	Содержаниеучебногоматериала		
Тоталитарнаятемавлитературевторойххвека	*А.И.Солженицын*«ОдинденьИванаДенисовича»;*В.Т.Шаламов*«Колымскиерассказы» (повыборуучителя) *АлександрИсаевичСолженицын*(1918–2008)Сведенияизбиографии(собобщениемранееизученного).ЛауреатНобелевскойпремииполитературе. Повесть*«ОдинденьИванаДенисовича»* Общественныйрезонанс,вызванныйпроизведением.Историясозданияповести.Лагерныймирвпроизведении.Образглавногогероя.УстойчивостьиприспособленностьИванаДенисовичакжуткимусловиямлагернойжизни.«Счастливыйдень»в жизнигероя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа:деталипортрета,ночныепейзажи,связанныесгероем,речьипоступкиидр.Экранизация повести.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия	-	
Тема 7.3Социальная	Содержаниеучебногоматериала		

инравственнаяпроблематикавлитературевторой половиныXXвека	*ВалентинГригорьевичРаспутин*(1937–2015) Повесть*«ПрощаниесМатерой».*Связьтворчествописателясэкологическимипроблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух».Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позицияавтора.Фильм«Прощание»(1981)–драмаЭ.КлимоваиЛ. Шепеткопомотивамраспутинскойповести. *ВасилийМакаровичШукшин*(1929–1974) Рассказы*«Микроскоп»,«Срезал».*Герои-чудики.Восприятиеихокружающими.СтремлениеАндреяЕрина(«Микроскоп»)сделать«людямкаклучше». Неоднозначностьшукшинскихчудиков.ГлебКапустин(«недобрый»чудик)игородскойгость(«Срезал»).Противостояниеинтеллигенцииинарода.Поэтикарассказов:анекдотичность,характеристичныйдиалог,открытыйфинал.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия:ЧтениеианализфрагментовповестиВ. Распутина.Выявлениеосновныхнравственныхпроблем(верностьзаветампредков,преданностьроднойземле,проблемаотцовидетей,проблемаэкологииидр.).Характеристикаобразов«старинныхстарух»,представителеймолодогопоколения).Символикавповести.«Герой-чудик»В. Шукшинаи«маленькийчеловек»влитературеX Xвека:сходствоиотличие(составлениетаблицы).Речеваяхарактеристикагероев,открытыйфиналшукшинскихроизведений	2	*ОК.05,ОК.06*
Раздел8 «Людейнеинтересных в мире нет»:Литературас		6	*ОК.05,ОК.06*
середины1960-хгодовдоначалаXX1 века			
Тема	Содержаниеучебногоматериала		

8.1Лирика:проблематика иобразы	Развитиетрадиционныхтемрусскойлирики:тематворчества,темалюбви,гражданскогослужения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики.Поэтическиеискания. *ИосифАлександровичБродский*(1940–1996)ЛауреатНобелевскойпремииполитературе *«ВдеревнеБогживетпоуглам…»,«Пилигримы»,«Воротишьсянародину.Нучтож», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда слюбовью надцатого мартобря…», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «НастолетиеАнныАхматовой»,«Рождественскаязвезда»,«Невыходиизкомнаты…»*(по выборуучителя) Культурно-историческийилитературныйконтекстпоэзииБродского.Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Темаизгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианскаятема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая).Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовойкультуре *Давид Самуилович Самойлов* (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. *«Сороковые,роковые…», «Есливычеркнутьвойну…»«СеменАндреич»;«Дайвыстрадать стихотворенье!..»,«Стихнебогатый,суховатый…»,«Пестель,поэтиАнна»;«Конец Пугачева»;«Названьязим»,«Мнеснилсясонжестокий…»;«Двормоегодетства»; «Болдинскаяосень»,«РождествоАлександраБлока»;«Память»*(повыборуучителя) «Всеестьвстихах– итоиэто…»:открытостьлюбымтемам,культурнымтрадициям,духовнымвеяниям.Тематическое,жанровое, интонационноеразнообразиесамойловскойпоэзии.Пятьосновныхтем:война,творчество,история,любовь, Москва.Диалогисрусскойпоэзией.	2	*ОК.05,ОК.06*
	Практическиезанятия	-	
Тема 8.2Драматургия:традиции иноваторство	Содержаниеучебногоматериала		
	АлександрВалентиновичВампилов(1937–1972) *«Провинциальныеанекдоты»*(двеодноактныепьесы:«Историясметранпажем»и «Двадцатьминутсангелом»). Трагикомическаядилогиясглубокимсмыслом.Распаднравственногосознаниякак	2	*ОК.05,ОК.06*

	проблемаобщества. «Гостиничный»миркакособое,случайное,временноепространстводлягероев.Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героякакитогкомедии.Гоголевскиемотивывпьесе.*(«Историясметранпажем»)* «*Двадцатьминутсангелом*»—тестнаспособностьквеликодушию.Конфликтбездушного мираибескорыстия.Символичностьназванияпьесы.Сценическаяисторияпьесы		
	Практическиезанятия:Драматизация:разыгрываниеоднойизчастейдвухактнойпьесыА. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Гоголевские традиции в пьеседраматурга.Символичностьназванияпьесы.	2	
Раздел 9ЗарубежнаялитератураXX века		2	*ОК.05,ОК.06*
Тема 9.1Основныетенденцииразвитиязарубежной литературы и«культовые»имена	Содержаниеучебногоматериала	2	*ОК.05,ОК.06*
	РэйБрэдбери(1920–2012).Научно-фантастическиерассказы*«Игрянулгром»,«Вельд»* Рассказы-предупреждения.Рольцивилизации,технологийвсудьбечеловекаиобщества.Психологизмрассказов.Ответственностьнастоящегопередбудущим(«эффектбабочки» – *«Игрянулгром»*).Переплетениеразныхтем(темаотцовидетей,детскойжестокости,влияниятехнологийнажизньчеловека–*«Вельд»*).Сочетаниесказкии фантастики*ЭрнестХемингуэй*(1899—1961).Новелла*«Кошкаподдождем».*Особаяатмосфера произведенияиспособыеесоздания.Героиновеллы.Отношениямеждуними:«диалогглухих».Символикасценыскошкой:незнакомыйчеловекспособенпочувствоватьипонятьдругоголучше,чемблизкиелюди Особенностижанра«фантастическийрассказ».Рассказ-предупреждениеР. Брэдбери.Другие проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом(рассуждение с опорой на текст). «Кошка под дождем» Хемингуэя: особенности жанрановеллы. Нравственные проблемы и способы ихраскрытияписателем.		
Раздел 10Художественныймирлитературынародов России		2	
Тема10.1Взаимосвязь	Содержаниеучебногоматериала		

и взаимовлияниелитературнародов России	*КайсынШуваевичКулиев*(1917–1985)–балкарскийпоэтипрозаик *Лирика* (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия – это целостность человека и мира…».Тематическоемногообразиелирикипоэта:тематворчества(«*Сказалимнелюди:"Поэт—ктовелик"…*»,«*Чужойбешметнепримеряй,мойстих…*»,«*Жизнь—восхожденье*»);тема любви к малой родине, ее природе *(«Каким бы малым ни был мой народ…*», «*Зимапришла*»,«*Яблокамипахнетосень…*»,«*Вечервгорах*»);историческая тема(война– «*Обрушилось горе на нас, как скала…*»; депортация – «*В Хуламском ущелье*»). Диалоги сроссийскойкультурой(«*ПисьмокРасулуГамзатову*»,«*Мыслушалимузыку*»).Песнина стихипоэта. Чтение и анализ стихов К. Кулиева. Тематика и проблематика стихов поэта. Судьбабалкарского народа в лирике Кулиева. Диалоги поэта с российской культурой. Б.Ахмадулина–переводчикстиховК.Кулиева.	2	*ОК.05,ОК.06*
*Профессионально-ориентированноесодержание«*Чтение ипрофессионализм»			
Раздел11 Чтение ипрофессионализм		24	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
Тема11.1 «Опыт литераторовбесценен…»	Содержаниеучебногоматериала	1	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
	БиографияА.И.Куприна,множествопрофессий,которымионовладел, факты,послужившиеисточникамиеготворчества;раскрытиесвоеобразиявоплощенияписателемреальныхфактовсвоейжизни,своегожитейскогоопытавхудожественномпроизведении;		
	Практическиезанятия:*Проект1*–«"Цирковойопыт"ицирковыерассказыА.Куприна».*Проект2*(инд.) — «"Опытавиатора"иегоописаниеА.Куприномвочерке"Первый полет"». *Проект3*– «НаблюдениеА.Куприназаживотнымивциркекакосноваегорассказово"братьяхменьших"».Написаниеэссе«Почемуяхочустать…»	*2*	
Тема11.2	Содержаниеучебногоматериала Поэзияипрофессионализм.Разныевзглядынапоэтическоетворчествоипоэтов.		

Профессия–поэт? Какнаписатьрезюме,чтобы найти хорошуюработу	Биография И.А. Бродского: самоопределение «поэт» как призвание и как повод длягонений. ПоэзияИ. А. Бродскоговконтекстесовременной емуэпохи. Рольпрофессиивположениичеловекавсоциуме.*Резюме* какописаниеспособностейчеловека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Как презентоватьсебя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каковемунеобходим.	1	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практическиезанятияподготовка«Литературногодосьепоэта И. Бродского»поматериаламинтервьюспоэтомимемуарам.Чтениестихотворений Резюме–официальныйдокумент,правиланаписаниякоторогорегламентированыруководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюмепроектное	*2*	
Тема11.3 «Сколько естьпрофессийразных…»Поэтическиестрокиолюдях разныхпрофессий	Содержаниеучебногоматериала Темачеловекатрудавпоэзиисредины XX века,поэтическоетворчестволюдейразныхпрофессий. Д.Самойлов,А.Кушнеридр.(повыборупреподавателя)	1	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практическиезанятия:созданиеразвернутоговысказывания«Людиразныхпрофессий– героилирикиконцапрошлоговека»	*2*	
Тема11.4 «Вродепростонайтиирассказать словаа»:стихидлялюдей моейпрофессии/специальности	Содержаниеучебногоматериала СтихотворенияпоэтомначалаXXвека(СашаЧерный,ВладиславХодасевич,ОсипМандельштам,НиколайГумилев,ЗинаидаГиппиус,МаксимилианВолошинидр.)–по выбору.	1	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которойсоставитьсборникстиховпоэтовСеребряноговекадляопределеннойаудитории– людейизбраннойпрофессии.Написаниеаннотацииксборнику	*2*	
Тема11.5 «…О,люди!Людисномерами»:трудвольный иподневольный	Содержаниеучебногоматериала Трудвольныйиподневольныйвповести«ОдинденьИванаДенисовича»А.И.Солженицын(избранныеэпизоды,включаяглаву«НастроительствелагернойТЭЦ», «ЦезарьпрячетуШуховасвоюпосылку»,«Эстонцывдолгдаюттабак»,«Шуховшьетрукавицы».).	1	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*
	Практическиезанятия:чтениеианализэпизодов,просмотрфрагментовэкранизации повести,участиевобсуждении,написаниесочинения	*2*	
Тема11.6 «Говори,говори…»:диалог каксредство	Содержаниеучебногоматериала Диалог как средство коммуникации в профессиональном общении. Разные типыкоммуникации, этика делового общения. Рассказ В. Шукшина «Микроскоп»: чтение ианализдиалоговгероев	1	*ОК.05,ОК.06* *ПК 1.1*

характеристикичеловека	Практическиезанятия:чтениеианализдиалогов;работа(впарах)надсозданием «профессиональногодиалога»(всоответствиисбудущейпрофессией/специальностью):	*2*	
Тема11.7 «Видеткрасоту»или «созидать красоту»?Бытьмастеромилитворцом?	Содержаниеучебногоматериала Творчествоитворческаяличность:сложности,сконторымисталкиваетсячеловекв процессетворчества.Творческийтруд.Темакрасотывтворчестве.РассказВ.Шукшина «СтенькаРазин»,рассказС.Скитальца«Икар»	1	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
	Практическиезанятия:анализизбранныхэпизодов,чтениепоролямсцены«Вкузнице»(«Стенька Разин»); словарная работа, написание эссе «Какова роль красоты в жизничеловека?»	*2*	
Тема11.8 «Прогресс– этоформачеловеческогосуществования»	Содержаниеучебногоматериала Техническийпрогрессиразвитиеискусства.Тематехническогопрогрессавлитературе.М.Булгаков«Собачьесердце»,Р. Брэдбери«Игрянулгром…»,«Вельд»,«Улыбка»(повыбору)	1	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
	Практическиезанятия:подготовкаиучастиевдискуссии«Какнаучно-техническийпрогрессвлияетначеловечество?»	*2*	*ОК.05,ОК.06 ПК 1.1*
Промежуточнаяаттестацияподисциплине(дифференцированный зачет)		2	
Всего:		*164*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (Количество не указывается).

3.2. Информационное обеспечение обучения

- 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.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка 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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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 - П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 П-о/с, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4., 5.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8 П-о/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ПР 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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 - П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 П-о/с, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8 П-о/с	-Практические работы -Контрольные работы -Диктанты -Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе -Групповые проекты -Индивидуальные проекты -Фронтальный опрос -Деловая (ролевая) игра -Кейс-задания -Деловая (ролевая) игра
ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4; Р 4, Тема 4.3 Р 11, Темы 11.1-11.8.	-Устный опрос -Фронтальный контроль -Индивидуальный контроль -Практические работы

соответствии с инструкциями и регламентами.		

Приложение 6.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 03 История»

2024 г.

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

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии *43.01.09. Повар, кондитер.*

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные** [1]
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- проявлять готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - владеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - формировать освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные: самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненныхситуациях; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, познавательные: базовые логические действия: осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; базовые исследовательские действия: способность· и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения, коммуникативные: осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным);	- 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;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- владеть навыками профессиональной деятельности	- уметь осуществлять подговтовку рабочих мест в соответствии со всеми требованиями и правилами; уметь организовывать приготовление сырья для приготовления блюд

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	134
1. Основное содержание	124
в т. ч.:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	40
2. Профессионально ориентированное содержание/прикладной модуль	*4*
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет*)	нет
Промежуточная аттестация (Э)	

2.1.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональ-ные Компетенции, личностные результаты
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922).		16	ОК 01
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание	4	ОК 01
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Достижения и противоречия развития западной цивилизации в начале XX в. Усиление борьбы ведущих держав за передел мира. Тройственный союз и Антанта. Международные конфликты и войны в начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало Первой мировой войны. Сараевское убийство. Вступление в войну стран Европы и России. Соотношение сил и планы сторон. Военные действия на Западном и Восточном фронтах. Бои на Западном фронте. Сражение на Марне. Операции русских войск в Восточной Пруссии и Галиции. Позиционная война и новые виды вооружения. Отступление русской армии в 1915 г. Битвы под Верденом и на р. Сомма. Брусиловский прорыв русских войск на Юго-Западном фронте. Кавказский фронт Герои войны. Тяготы окопной жизни и изменения в настроениях солдат. Восточный фронт в условиях революционных событий 1917 года. Выход России из войны. Вступление в войну США. 14 пунктов В. Вильсона.	2	
	общество в условиях войны. От патриотического подъема – к «патриотической тревоге». Милитаризация экономики. Государственная политика: система особых совещаний. Общественное движение помощи фронту. «Земгор». Программа Прогрессивного блока. Нарастание дисбаланса в экономике, падение уровня жизни населения. Рост забастовочного и оппозиционного движения. Распутинщина и кризис власти. Речь Н. Милюкова Эхо войны в провинции и на окраинах империи. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		

	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны.	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Нарастание революционных настроений в российском обществе. Война как революционизирующий фактор. Революционные события в Петрограде в феврале 1917 г. Система двоевластия. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Формирование Временного правительства. Отречение Николая II. Политические партии в условиях революции. Революционная борьба в регионах. Нарастание кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г. Программа преобразований Временного правительства. «Нота Милюкова». Апрельский политический кризис. Коалиционный состав Временного правительства. Июньский политический кризис и рост популярности большевиков. Июльское вооруженное выступление в Петрограде. А.Ф. Керенский во главе Временного правительства. Ухудшение продовольственного положения в стране. Рост аграрных беспорядков. Государственное совещание. Попытка установления военной диктатуры генерала Л.Г. Корнилова. Провозглашение России республикой. Предпарламент. Революционная борьба в регионах	6	
	Практические занятия	4	
	Причины Великой российской революции. Работа с историческими источниками	2	
	Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков.	2	

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.	Основное содержание Причины и этапы Гражданской войны в России. Причины Гражданской войны и ее характер. Выборы и разгон Учредительного собрания. Очаги гражданского противостояния осенью 1917 – весной 1918 г. Восстание Чехословацкого корпуса и формирование фронтов Гражданской войны. Создание Красной Армии. Антибольшевистские силы: состав, идеология, цели. Комуч, Уфимская Директория Выступление левых эсеров. Военная интервенция иностранных держав. Боевые действия на Восточном фронте. Поражение армий А.В. Колчака. Действия Н.Н. Юденича на Северо-Западе РСФСР. Формирование Добровольческой армии. «Вооруженные силы Юга России» А.И. Деникина. Поражение армии П.Н. Врангеля в Крыму. Повстанчество в Гражданской войне. Н.И. Махно. Установление большевистской власти на окраинах страны. Советско-польская война 1919 – 1920 г. Причины победы большевиков в Гражданской войне. Итоги и последствия Гражданской войны в России. Внутренняя политика большевиков. Политика «военного коммунизма». Национализация торговли и промышленности. ВСНХ. Всеобщая трудовая повинность. Продразверстка. Чрезвычайные органы: ЧК, комбеды и ревкомы. Отмена товарно-денежных отношений, уравнительная оплата труда, введение карточной системы «Черный рынок» и «мешочничество». План ГОЭЛРО.	4 2	
	Практические занятия	2	
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Культура развития общества в данный период времени»		2	ОК 01 ПК 1.2
Раздел 2. СССР в 1920–1930-е годы. Межвоенный период (1918–1939).		28	ОК 01
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономичес-кая политика	Основное содержание	4	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Внутренняя ситуация в стране после Гражданской войны. Социально-экономический кризис. Голод 1921–1922 гг. Крестьянские восстания (Сибирь, Тамбовщина, Поволжье). Кронштадтское восстание.		ЛР 1

	Основные мероприятия нэпа. Переход к новой экономической политике (нэп). Замена продразверстки натуральным налогом. Развитие кооперации. Введение свободы торговли. Финансовая реформа 1922–1924 гг. Перемены в промышленности. Частичная денационализация. Концессии. Внутренние противоречия и кризисы новой экономической политики. Итоги экономического развития страны к концу 20-х годов. Причины свертывания нэпа.	4	
	Национальная политика. Образование СССР. Основные принципы и направления национальной политики большевиков. Предпосылки образования СССР. План «автономизации» И.В. Сталина. Ленинский план создания федерации равноправных республик. Договор об образовании СССР 1922 г. Конституция СССР 1924 г. Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг. Активизация борьбы в партийно-государственном руководстве СССР в 20-е годы. Установление однопартийной политической системы. Изъятие церковных ценностей и преследования духовенства. Активизация борьбы за власть в партии большевиков после смерти В.И. Ленина. И.В. Сталин – Генеральный секретарь ЦК партии. Причины политического возвышения Сталина. Курс на строительство социализма в одной стране.		
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	
	Индустриализация в СССР. Итоги развития СССР к концу 1920-х годов. Причины, цели и источники индустриализации. Особенности индустриализации в СССР. Разработка первого пятилетнего плана. Форсированная индустриализация. Вторая пятилетка. Подготовка рабочих и инженерных кадров. Создание новых отраслей промышленности. «Ударные стройки» пятилеток в СССР. Труд заключенных. Социалистическое соревнование. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Итоги индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства. Причины коллективизации сельского хозяйства. Хлебозаготовительный кризис 1927 г. Сочетание добровольного принципа вступления в колхозы с административным нажимом на крестьян. «Великий перелом» и переход к сплошной коллективизации. Политика «раскулачивания». Итоги коллективизации. Итоги и цена советской модернизации. Итоги развития СССР к концу 30-х гг. Цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Социальная система советского общества в 30-е гг. Социальная структура СССР в 30-е гг.: рабочий класс, колхозное крестьянство, советская интеллигенция, партийная номенклатура.	4	ЛР 1

	Политическая система СССР в 30-е гг. Утверждение «культа личности» Сталина. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Усиление идеологического контроля над обществом. Пионерская организация и ВЛКСМ. Массовые политические репрессии и их последствия. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Конституция СССР 1936 г.		
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	6	
	Социокультурное развитие СССР в период нэпа. Деятельность Наркомпроса. Всероссийская чрезвычайная комиссия по ликвидации неграмотности. Развитие системы образования. Рабфаки. Основные направления в литературе (футуризм) и архитектуре (конструктивизм). Советский авангард. Развитие советского кинематографа. С. Эйзенштейн. Развитие науки. Большевики и интеллигенция. Главлит – ведомство советской цензуры. Высылка группы интеллигенции за границу (1922 г.). «Сменовеховство» и начало массового возвращения на Родину. «Союз воинствующих безбожников». Утверждение советских обрядов и праздников. Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг. Введение всеобщего начального обучения (1930 г.). Укрепление партийного контроля в системе образования. Развитие науки и техники. Н.И. Вавилов. П.Л. Капица. С.В. Лебедев. Развитие искусства. Творчество М. Горького, А.Н. Толстой, М.А. Булгаков, М.А. Шолохов. Советский кинематограф. Музыкальное творчество. Развитие архитектуры и скульптуры. Формирование творческих союзов. Борьба с «буржуазной» наукой и культурой, утверждение принципов «социалистического реализма». Воспитание советского патриотизма и интернационализма. Репрессии в отношении технической, научной и творческой интеллигенции. Культура русского зарубежья. Становление и развитие естественных наук в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др. Выдающиеся ученые, конструкторы и их достижения. Освоение Арктики.	4	
	Практические занятия	2	
	Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 2.4. Внешняя	Основное содержание	6	

политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны.	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Г.В. Чичерин во главе НКИД. Торговое соглашение с Великобританией (март 1921 г.). Улучшение отношений с западными державами. Генуэзская конференция. Раппальский договор с Германией. Прорыв дипломатической изоляции СССР в 1924 г. «Полоса признаний». Сотрудничество СССР со странами Востока (Афганистан, Китай и др.). Противоречия во взаимоотношениях с западными странами. Нерешенность вопроса о долгах царского и Временного правительств. Коммунистический интернационал (Коминтерн) и ставка большевиков на развитие «мировой революции». Разрыв англо-советских отношений в 1927 – 1929 гг. Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность. От курса на мировую революцию к концепции «построения социализма в одной стране». Приход к власти в Германии нацистов. Возрастание угрозы мировой войны. Ось «Берлин – Рим – Токио». М.М. Литвинов во главе НКИД СССР. Советско-американские отношения. Вступление СССР в Лигу Наций. Попытки создания системы коллективной	4	ЛР 1
	безопасности в Европе. Заключение СССР двусторонних договоров с Францией и Чехословакией. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Неудача англо-франко-советских переговоров в августе 1939 г. Советско-германский пакт о ненападении и секретный протокол о разделе сфер влияния СССР и Германии. Советско-германский договор «О дружбе и границах».		
	Практические занятия	2	
	Внешняя политика СССР и ее результативность. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Тема 2.5.	Основное содержание	6	

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.	Революционная волна после Первой мировой войны. Послевоенное устройство мира. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Революции в странах Восточной Европы и Востока. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Генуэзская и Локарнская конференции. Версальско-Вашингтонская система и ее внутренние противоречия. Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг. Послевоенная экономическая и политическая стабилизация. Либеральные политические режимы в Англии и Франции. «Эпоха процветания в США. Возникновение фашизма в Италии и Германии Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. и его последствия. Причины и социально-политические последствия «Великой депрессии». «Новый курс» Ф. Рузвельта в США. Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Установление авторитарных и тоталитарных режимов в странах Европы. Приход нацистов к власти в Германии. Формирование тоталитарного режима. Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Нарастание международной напряженности в 30-е гг. Антифашистское движение в странах Европы. Правительства Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании. Агрессивная политика нацистской Германии и Италии. Создание оси Берлин–Рим–Токио. СССР и система коллективной безопасности в Европе. Н. Чемберлен и политика «умиротворения» агрессора. Судетский кризис и мюнхенские соглашения. Англо-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении. Агрессия Японии против Китая в 1931–1933 гг. Японо-китайская война и советско-японские конфликты. Основные направления развития науки, образования и культуры. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Развитие кинематографа. Музыкальное искусство. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	4	

	Практические занятия	2	
	Революционная волна после Первой мировой войны. Послевоенное устройство мира. Нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.		26	ОК 01
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).	Основное содержание	12	
	Причины и начало Второй мировой войны. Мир накануне Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу. «Странная война». Завоевания Германии в Европе. Сражение под Дюнкерком. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Борьба фашистской Италии за Балканский полуостров. Нападение Японии на США (операция в Пёрл-Харбор), вступление США в войну.	8	ЛР 1
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Причины Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Рост советско-германских противоречий. План «Барбаросса». Планы сторон и соотношение сил в начальный период Великой Отечественной войны. Вторжение Германии и ее союзников на территорию СССР. Характер войны. Действия группы армий «Север», «Центр» и «Юг». Сопротивление врагу и трагедия отступления. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Оборона Одессы и Севастополя. Ленинград в условиях блокады: военный и трудовой подвиг горожан. «Дорога жизни». Причины поражений Красной армии на начальном этапе войны. Битва за Москву. Москва на осадном положении. Парад 7 ноября на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Г.К. Жуков, И.С. Конев. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Наступательные операции Красной Армии зимой–весной 1942 г. в Крыму, под Ржевом, Харьковом и Ленинградом. Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны. Образование Государственного комитета обороны. И.В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Роль ВКП(б) в мобилизации сил на отпор врагу. Помощь населения фронту. Создание дивизий народного ополчения. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Трудовой героизм советского народа. Национальная политика и национальные движения. Формирование Антигитлеровской коалиции. Советско-британское соглашение о совместных действиях в войне против Германии. Московская конференция СССР, США, Великобритании. Ленд-лиз и его значение.		

	Практические занятия	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).	Основное содержание	6	ЛР 1
	Сталинградская битва. Германские военные планы на 1942 год. Мобилизация сил СССР в 1942 г. 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. Прорыв блокады Ленинграда. Боевые действия Ленинградского и Волховского фронтов. Значение героического сопротивления Ленинграда. Изменения повседневного быта горожан после прорыва блокады. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Итоги и значение Курской битвы. Завершение коренного перелома в войне. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения.	4	
	Практические занятия	2	
	Работа с исторической картой	2	
Тема 3.3.	Основное содержание	2	

человек и культура в годы Великой Отечественной войны.	Советская страна: единство фронта и тыла. «Всё для фронта, всё для победы!». Трудовой подвиг народа. Фронтовая повседневность. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Культурное пространство в годы войны. Советский патриотизм. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Помощь мастеров культуры фронту. Государство и церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Положение населения в оккупированных странах Европы. Движение Сопротивления, его герои.	2	ЛР 1
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.	Основное содержание	6	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и в Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Безоговорочная капитуляция Германии. Война и общество.	4	
	Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения на политической карте Европы. Влияние победы на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки. Уроки войны. Ялтинско-Потсдамская система международных отношений. Создание ООН. Уроки войны. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Влияние победы на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки.		
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
	Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир.	22	ОК 01
Тема 4.1.	Основное содержание	4	

СССР в 1945–1953 гг.	СССР в первые послевоенные годы. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. Ресурсы и приоритеты восстановления. IV пятилетка: задачи и их решение. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Расстановка сил в окружении Сталина. Ужесточение административно-командной системы. Идеологические кампании и послевоенные репрессии. Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы. Рост влияния СССР на международной арене. СССР и США. Фултонская речь У. Черчилля. Начало холодной войны. Начало гонки вооружений. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами «народной демократии». Создание Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ). Конфликт СССР с Югославией. Создание Организации Варшавского договора (ОВД).	4	
Тема 4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	6	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. «Коллективное руководство»: Г.М. Маленков, Л.П. Берия, Н.С. Хрущев. Падение Берии и Маленкова. Признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд КПСС и разоблачение «культа личности» Сталина. Внутрипартийная демократизация. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н.С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева. Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Реорганизация МТС. Расширение прав союзных республик. Развитие науки техники в СССР. Социальные преобразования. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Положение и проблемы рабочего	4	

	класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. XXII Съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Повышение пенсий, попытки решения жилищного вопроса. Реформа системы образования. Дефицит товаров народного потребления. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Учреждение Московского кинофестиваля. Роль телевидения в жизни общества. Неофициальная культура. Стиляги. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на церковь. Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу и мирному сосуществованию. 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. Венгерские события 1956 г. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах «третьего мира». Отставка Н.С. Хрущева. Нарастание дисбаланса в экономике и субъективизма в политике. «Реформаторская лихорадка». События 1962 г. в Новочеркасске. Октябрьский (1964 г.) Пленум ЦК КПСС. Смещение Н.С. Хрущева. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно- технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полёты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	4	
	Реформы 1965 г. и их результаты. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Преобразования в экономике. «Косыгинские реформы» 1965 года в промышленности и сельском хозяйстве. Противоречия и незавершенность реформ. Причины их свертывания. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Концепция «развитого социализма». Конституция СССР 1977 г. Движение диссидентов. А.Д. Сахаров. Первые правозащитные выступления.	2	

	Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Миграция населения в крупные города и проблема «неперспективных деревень». Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Дефициты и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост «теневой экономики». Причины замедления темпов развития. Отставание от Запада в производительности труда. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Научно-технический прогресс в СССР. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. «Продовольственная программа». Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Холодная война и мировые конфликты. «Пражская весна» и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США.		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Основное содержание	4	
	«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР. Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. СССР в годы правления Ю.В. Андропова и К.У. Черненко. М.С. Горбачев и его окружение. Кадровые перестановки. Политика «перестройки» – курс на ускорение экономического развития страны и «обновление социализма». Авария на Чернобыльской АЭС. Провозглашение основных направлений политики «перестройки» на XXVII съезде КПСС. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Становление рыночных отношений и противоречия этого процесса. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Отказ от догматизма в идеологии. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Формирование различных общественно-политических движений и партий. «Демократический союз». Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС. Альтернативные выборы	2	

	народных депутатов. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Раскол в КПСС. Консервативные силы. Е.К. Лигачев. Формирование демократической оппозиции. Б.Н. Ельцин. Межрегиональная депутатская группа (МДГ). Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. «Новое мышление». Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Национальная политика и национальные движения в СССР. Подъем национальных движений в СССР, нарастание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Первые «народные фронты» в Прибалтике. Дискуссии о выходе республик из состава СССР. Кризис политики «перестройки». Последний этап «перестройки»: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. 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. Законы о разграничении полномочий между Союзом ССР и субъектами федерации. Избрание Б.Н. Ельцина президентом РСФСР. Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Превращение экономического положения в стране в ведущий политический фактор. Введение карточной системы снабжения. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Распад СССР.		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	

Тема 4.5. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века).	Основное содержание	4	
	Начало «холодной войны». План Маршалла. Доктрина Трумэна. Установление коммунистических режимов в Восточной Европе. Раскол Германии. Война в Корее. Создание военно-политических блоков. НАТО и ОВД. Гонка вооружений. Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. «Разрядка» международной напряженности: предпосылки и направления «разрядки». Хельсинкский акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе. Возвращение к политике «холодной войны». Окончание холодной войны. Экономическое и политическое развитие стран Запада во второй половине XX в. Мир в первые послевоенные годы. Становление социально-ориентированной рыночной экономики. «Общество потребления».	2	
	Практические занятия	2	
	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	
Основное содержание			
Раздел 5.		14	ОК 01

Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.).	Основное содержание	6	
	Начало радикальных экономических преобразований. Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Е.Т. Гайдар. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация госимущества. Безработица. Рост цен, падение жизненного уровня населения. Укрепление рыночных отношений в стране. Становление новой государственности в РФ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Референдум о доверии Президенту Б.Н. Ельцину и Верховному совету РФ. Трагические события 3-4 октября 1993 г. в Москве, обстрел «Белого дома». Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками (договор с Татарстаном 1994 г. и др.). Взаимоотношения Центра и субъектов		

	Федерации. Опасность исламского фундаментализма. Военно-политический кризис 1994–1996 гг. в Чеченской Республике. Восстановление конституционного порядка в Чеченской Республике. Хасавюртовские соглашения. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. В.С. Черномырдин. Ситуация в российском сельском хозяйстве, увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Перемены в повседневной жизни. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Образование и наука в новых экономических условиях. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.	2	
	Внешняя политика России в 90-е гг. Новые приоритеты внешней политики. Взаимоотношения с США и другими странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Завершение вывода российских войск из Германии. Вступление России в «большую семерку». Россия на постсоветском пространстве (СНГ и союз с Белоруссией, военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ). Восточный вектор российской внешней политики в 1990-х гг.		
	Практические занятия	4	
	Становление новой государственности в РФ. Внешняя политика России в 90-е гг. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2 2	
Тема 5.2. Россия в	Основное содержание	4	

XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.	Развитие политической системы России в начале XXI в. Вступление в должность Президента В.В. Путина (2000 г.) и связанные с этим ожидания. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Формирование федеральных округов во главе с полномочными представителями Президента РФ. Изменение системы формирования губернаторской власти. Террористическая угроза и борьба с ней. Завершение контртеррористической операции на Северном Кавказе. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Формирование и реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Операция по «принуждению Грузии к миру». Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом РФ (2012 г., 2018 г.). Политический кризис в Украине 2014 г. Договор о принятии Республики Крым и г. Севастополь в состав России, реакция российского общества и зарубежных стран. Принятие поправок в Конституцию РФ (2020) и их значение. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Рост мировых цен на нефть и газ. Финансовое положение. Рыночная экономика и «естественные монополии». Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Поддержание государством банковского сектора и девальвация рубля. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало мирового экономического кризиса в 2014 г. Антикризисные меры правительства РФ. Российское общество в начале XXI в. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и	2	
	направления государственной социальной политики (здравоохранение, социальное обеспечение, образование). Военно-патриотические движения. Демографическая ситуация в стране. Государственные программы демографического возрождения России. Пропаганда спорта и здорового образа жизни. XXII Олимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи. Чемпионат мира по футболу в России (2018 г.). Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Меры по поддержки граждан и бизнеса в РФ в условиях коронавирусных ограничений. Развитие культуры, науки и образования в современной России. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Наука в современной России. Реформы в области образования. Процессы глобализации и массовая культура.		

	Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Борьба за восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Взаимоотношения России с Евросоюзом и НАТО. Центробежные и партнёрские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Дальневосточное и другие направления внешней политики России. Политический кризис и государственный переворот в Украине 2014 г. Позиция России и зарубежных стран. Провозглашение независимых республик на юго-востоке Украины. Минские соглашения и политика России по отношению к Донецкой Народной Республике (ДНР) и Луганской Народной Республике (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России. Наука России в конце XX – начале XXI в. Образование и наука: реформа Академии наук; модернизация образовательной системы. Достижения российских учёных. Повышение общественной роли СМИ и Интернета.		
	Практические занятия	2	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Работа с историческими источниками.	2	
Тема 5.3.	Основное содержание	4	
Современный мир. Глобальные проблемы человечества.	От биполярного к многополюсному миру. Организации международного сотрудничества. Глобализация экономики. Мировые экономические кризисы. Достижения и проблемы интеграции. Политическое развитие: смена политических режимов, «арабская весна». Международный терроризм. Региональные конфликты и войны. Постсоветское пространство: политическое и социально-экономическое развитие, интеграционные процессы, кризисы и военные конфликты. Россия в современном мире. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространения ядерного оружия. Поддержание мира. Проблема природных ресурсов и экологии. Борьба с бедностью. Пандемия коронавируса и потребности качественного развития медицинской науки и техники.	2	
	Практические занятия	2	
	Россия в современном мире.	2	

Раздел 6. От Руси к Российскому государству		6	ОК 01
Тема 6.1 Народы и государства на территории нашей страны в древности. Восточная Европа в середине I тыс. н.э. Образование государства Русь	Основное содержание	2	
	Расселение восточных славян на территории России. Общественный строй и политическое устройство восточных славян. Жизнь и быт, верования восточных славян. Формирование территории государства Русь. Внутренняя и внешняя политика первых князей: Рюрика, Олега, Игоря, Ольги, Святослава, Владимира. Принятие христианства и его значение	2	ОК 01
Тема 6.2 Русь в конце X – начале XIII в.	Основное содержание	2	
	Ярослав Мудрый. Русь при Ярославичах. Владимир Мономах. Категории населения. Русская Правда. Внешняя политика и международные связи Руси в	2	ОК 01
	конце X – начале XII в. Важнейшие земли, управляемые ветвями княжеского рода Рюриковичей: Черниговская, Галицкая, Волынская, Суздальская. Земли, имевшие особый статус: Киевская и Новгородская. Развитие древнерусской культуры: формирование региональных центров		
Тема 6.3 Русские земли и их соседи в середине XIII – XIV вв. Формирование единого Русского (Российского) государства в XV в.	Основное содержание	2	
	Система зависимости русских земель от ордынских ханов. Борьба с экспансией крестоносцев на западных границах Руси. Александр Невский. Противостояние Твери и Москвы. Дмитрий Донской. Куликовская битва. Объединение северо-восточных и северо-западных русских земель вокруг Москвы. Иван III. Присоединение Новгорода и Твери. Ликвидация зависимости от Орды. Принятие общерусского Судебника	2	ОК 01
Раздел 7. Россия в XVI–XVII веках: от Великого княжества к Царству		4	ОК 01
Тема 7.1 Россия в XVI в.	Основное содержание	2	ОК 01
	Василий III. Становление органов центральной власти. Регентство Елены Глинской. Иван IV. «Избранная рада». Опричнина. Судебник 1550.	2	
Тема 7.2 Смута в России. Россия в XVII в.	Основное содержание	2	

	ЦарствованиеБорисаГодунова. Василий Шуйский. Борьбапротив интервенции. Земский собор 1613 г. Россия при первых Романовых. Соборное уложение 1649 г. Социальные движения второй половины XVII в. Внешняя политика России в XVII в.	2	ОК 01
Раздел 8. Россия в конце XVII – XVIII веке: от Царства к Империи		6	ОК 01
Тема 8.1 Россия в эпоху преобразований Петра I	Основное содержание	2	ОК 01
	Причины петровских реформ. Северная война. Реформы Петра I. Провозглашение России империей. Последствия реформ	2	
Тема 8.2 Эпоха дворцовых переворотов. Россия в 1760-х – 1790-х гг	Основное содержание	2	ОК 01
	Причины дворцовых переворотов. Правители эпохи дворцовых переворотов. Внутренняя политика в 1725 – 1762 гг. Внешняя политика в 1725 – 1762 гг. Внутренняя политика Екатерины II. Внешняя политика Екатерины II «Просвещенный абсолютизм»	2	
Тема 8.3. Россия при Павле I	Основное содержание	2	ОК 01
	Личность Павла I. Период наследничества. Реформы Павла I. Внешняя политика. Культурное пространство Российской империи в XVIII в.	2	
Раздел 9. Российская Империя в XIX – начале XX века		20	ОК 01
Тема 9.1. Российская империя в первой четверти XIX в	Основное содержание	4	
	Личность Александра I. Внутренняя и внешняя политика Александра I. Отечественная война 1812 г. Появление тайных обществ. Восстание декабристов.	4	
Тема 9.2.	Основное содержание	4	

Россия в 1825 – 1855 гг. Социальная и правовая модернизация страны при Александре II	Последствия восстания декабристов. Реформы государственного управления. Ужесточение внутренней политики. Крестьянский вопрос. Начало промышленного переворота. Внешняя политика. Крымская война. Причины реформ. Великие реформы. Внешняя политика Александра II. Политический кризис 1878 – 1881 гг.	4	
Тема 9.3. «Народное самодержавие» Александра III.	Основное содержание	4	
	Корректировка курса в 1881-1885 гг. Контрреформы. Социально-экономическое развитие. Внешняя политика в 1881 – 1894 гг. Культурное пространство империи в XIX веке	4	
Тема 9.4. Формирование гражданского общества и основные направления общественных движений. Россия на пороге XX в.	Основное содержание	3	
	Направления общественного движения. Общественные организации во второй половине XIX в. Развитие местного самоуправления. Социально- экономическое развитие. Начало царствования Николая II. Внутренняя политика. Внешняя политика	3	
Тема 9.5. Первая российская революция 1905–1907 гг.	Основное содержание	1	ОК 01
	Социально-экономическое развитие. Начало царствования Николая II. Внутренняя политика. Внешняя политика. Причины революции 1905 – 1907 гг. Основные этапы революции. Манифест 17 октября 1905 г. Начало российского парламентаризма. Третьеиюньский переворот	1	
Профессионально ориентированное содержание			
Человек и культура России в XVI–XVII веках: содержание, стили, тенденции развития		***2***	***ОК 01 ПК 1.2***
Промежуточная аттестация (Э)			
Всего:		134	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

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

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Касьянов, В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев, А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова, Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Тропов, И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org

(дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3.2.3 Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 c. — ISBN 978-5-4488- 0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875
2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675
4. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно- методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с Р 2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с Р6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, П-о/с Р7, Тема 7.1, 7.2, п-о/с Р8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, П-о/с Р9, Тема 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, П-о/с 9.5, П-о/с	Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. .	П-о/с	Результаты выполнения учебных заданий

Приложение 6.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 04 Обществознание»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1.Место дисциплины в структуре образовательной программыСПО

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.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования изучается один учебный год (первый курс обучения). На изучение дисциплины на базовом уровне отводится 73 часа.
Современная структура обществоведческого образования определена в Концепции преподавания учебного предмета «Обществознание» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и

человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни. Изучение общеобразовательной дисциплины «Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
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.
Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:
- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные[20]
ОК01.Выбирать способырешениязадач профессиональной деятельности применительнокразличным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний

	актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам

		сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

	- 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 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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты	- 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

	совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	- 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

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность 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;	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях

	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	государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер

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

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

		снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	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;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и

чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую 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;	- 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;

	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.2 Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке		

[20] Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в редакции 12.08.2022 №732)

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	**109**
в т.ч.	
Основное содержание	**87**
в т.ч.	
теоретическое обучение	52
практические занятия	35
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**20**
Индивидуальный проект(да/нет)**	**нет**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**
Консультации	**нет**

2.2. 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. Человек в обществе			
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества[21]	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	2	
	Профессионально ориентированное содержание(прикладной модуль) Перспективы развития специальности повар, кондитер в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности повар, кондитер .Роль науки в решении глобальных проблем	**2**	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его	Основное содержание учебного материала	4	

21 В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.

деятельность.	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности.	2	ОК02 ОК04 ОК05 ПК 1.2 ЛР 1.
	В том числе практических занятий Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	2	
	Профессионально ориентированное содержание(прикладной модуль) Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности повар, кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе.	**2**	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	4	ОК02 ОК04 ОК05 ПК 1.2
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	
	В том числе практических занятий Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	
	Профессионально ориентированное содержание Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности повар, кондитер	**1**	
Раздел 2. Духовная культура			ОК03 ОК05 ОК06 ПК 1.2 ЛР 1.
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	4	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в	4	

	формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	**1**	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специальности повар, кондитер.		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	4	ОК02 ОК03 ПК 1.2 ЛР 3
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.	2	
	В том числе практических занятий.. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Значение самообразования.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль). Профессиональное образование в профессии повар, кондитер. Роль и значение непрерывности образования	**1**	
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
	В том числе практических занятий. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества[22]			
Тема 3.1.	Основное содержание учебного материала	6	ОК02

[22] При наличии в общем учебном плане общеобразовательной дисциплины «Экономика» содержание дисциплины «Обществознание» целесообразно изучать на основе пяти содержательных разделов с углублением в отдельные аспекты и вопросы содержания и с расширением числа вводимых в учебный процесс практических работ и практико-ориентированных заданий, благодаря времени, освобождающемуся в виду изучения материала раздела «Экономическая жизнь общества» в качестве самостоятельной дисциплины.

Экономика- основа жизнедеятельности общества	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	6	ОК07 ПК 1.2
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Особенности разделения труда и специализации в сфере профессии повар кондитер	**1**	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	8	ОК01 ОК03 ОК09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	4	
	В том числе практических занятий Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Инфляция: причины, виды, последствия	4	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ЛР 13.
	Рынок труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
	В том числе практических занятий Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Спрос на труд и его факторы в сфере профессии повар,кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности в профессии повар,кондитер профессиональной переподготовки	**2**	
Тема 3.4. Предприятие в	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная	2	

экономике	стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		ПК 1.2
	В том числе практических занятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Предпринимательская деятельность в сфере профессии повар,кондитер.Основы менеджмента и маркетинга в сфере профессии повар,кондитер	**2**	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	4	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	2	ОК06 ОК09 ПК 1.2 ПК 1.3
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	**1**	
	Региональная экономика и её особенности в сфере профессии повар,кондитер. Основные направления развития региональной экономики профессии повар,кондитер		
Раздел 4. Социальная сфера			
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	4	ОК01 ОК05 ПК 1. ПК 1.32
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	

	В том числе практических занятий. Социальная стратификация, ее критерии. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	**1**	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
	В том числе практических занятий. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире.	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения	2	
	В том числе практических занятий. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	**1**	
Раздел 5. Политическая сфера			
Тема 5.1.	Основное содержание учебного материала	6	ОК 05

Политика и власть. Политическая система	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	4	ОК 06
	В том числе практических занятий Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации.	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	6	ОК 03 ОК 04 ПК 1.3
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	4	
	В том числе практических занятий Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль). Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	**1**	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			
Тема 6.1. Право в системе	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 05
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	4	

социальных норм	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации		ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.3
	В том числе практических занятий. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	**1**	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	4	ОК02 ОК06 ОК07 ПК 1.2 ПК 1.3
	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	2	
	В том числе практических занятий. Конституция Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.	2	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	**1**	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	7	ОК 02 ОК 05 ПК 1.2 ПК 1.3 ЛР 8.
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности	6	

	трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	В том числе практических занятий Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	1	
	Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере профессии повар, кондитер	**2**	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 06 ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	6	
	В том числе практических занятий	2	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**109**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Оснащение учебного кабинета

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

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

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

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

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

информационно-коммуникационные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд кабинета;

рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.
Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.
Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.
Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.
Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.
Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.
В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:
- оценивания результатов устного опроса;
-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.
При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.
Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.
Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися.
Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель

выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* Вопросы проблемного характера Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания - задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике

		Тестирование *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* Вопросы проблемного характера Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование*

		Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний*

		/умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 6.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 05 География»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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 по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности

	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	географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; -сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов; - сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий:

	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;	представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: – совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества	- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	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;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства,	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение

	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;	географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	- 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	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - готовность и способность к самостоятельно

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической	- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение

	направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека; - применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	104
Основное содержание	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	30
контрольные работы	6
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

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. Общая характеристика мира		40	
Тема 1. 1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) Традиционные и новые методы географических исследований. Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическое устройство мира. Типология стран. Политическая география и геополитика Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны	2	
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 1: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	10	
	Теоретическое обучение Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана		
	Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами. Понятие о ресурсообеспеченности Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа»,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	«географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов. Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона		
	Практические занятия	4	
	№ 2: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору). № 3: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2 2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение Численность населения мира. Качество жизни населения. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ		
	География культуры. Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём. География религий. Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий. Современные цивилизации. Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока. Культурные районы мира. Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ		
	Практические занятия	4	
	№ 4: Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	2	
	№ 5: Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	18	
	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. 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
	2. География основных отраслей мирового хозяйства Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Топливно-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран		
	3.Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)	2	
	Практические занятия	10	
	№ 6: Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил. № 7: Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. № 8: Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха. *№ 9: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли *№ 10: Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира	2 2 2 2 2	
Контрольная работа № 1		2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		30	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе		
	Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	Практические занятия	2	
	№ 11: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура Китай как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура	2	
	Индия как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура		
	Практические занятия	2	
	№ 12: Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона.	2	ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		ОК 03.
	Практические занятия	2	
	№ 13: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4. Северная Америка	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	США. Природные ресурсы и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Темам 2.5. Латинская Америка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	Практические занятия	2	
	№ 14: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.6. Австралия и Океания.	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2	
	№ 15: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата	2	
Тема 2.7. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Контрольная работа №2		2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Контрольная работа № 3			
*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 4. Географический практикум		24	
	Теоретическое обучение Методы исследований в экономической и социальной географии: Страноведческая характеристика. Методика оценки в социально-экономической географии: Методы оценки ЭГП района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов, методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения,	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. 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
	геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории. Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно осваиваемой профессии). Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно осваиваемой профессии)		
	Практические занятия Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	№ 1: Работа с источниками информации по выбранной территории	2	
	№ 2: Страноведческая характеристика	2	
	№ 3: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории.	2	
	№ 4: Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории	2	
	№ 5: Методика экономико-географического районирования территории	2	
	№ 6: Характеристика транспортной системы территории	2	
	№ 7: Историко-географические исследования территории	2	
	№ 8: Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)	2	
	№ 9: Работа по выбору: Вариант 1. Составления базы данных ресурсов территории (выбор опирается на осваиваемую специальность) Вариант 2. Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов в районе проведения практики с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма (предпочтительно для обучающихся, осваивающих специальность «Гостиничное дело», «Сервис и туризм») Вариант 3. Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России с учетом направленности специальности в целях престижа данной специальности	4	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Слциально гуманитарных и социальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением
мультимедиа, проектор.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	Тестирование Географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме защиты проектов
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.1.2, 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 41.	
ОК 03.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.1.3, 1.4.1, 1.4.2 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 10.	Р 1, Тема 1	

Приложение 6.6

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 06 Иностранный язык»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программыв соответствии с ФГОС по *профессии/специальности* 43.01.09Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели дисциплины

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

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

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины всоответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01	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;	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная странаи страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением

	- 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 вновых 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	своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием 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 встране/странах изучаемого языка; -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико- интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть

		правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощьюаффиксации, 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 изучаемогоязыка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать

	развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места вполикультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия междулюдьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельностьиндивидуально 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 иформ 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	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 изучаемогоязыка; 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.

	этических норм, норм информационнойбезопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасностиличности	
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:	-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.

	- принимать мотивы и аргументы других людейпри анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людейна ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09	наличие мотивации к обучению и личностномуразвитию; 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;	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"(далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	- 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;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
в т.ч.	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**134**
в т. ч.:	
1. Основное содержание	**82**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	82
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
индивидуальный проект *(да/нет)***	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
	Основное содержание		
Входное тестирование	**Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося** **- Лексико-грамматический тест** **- Устное собеседование**	**2**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**80**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функциикак вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге;чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты.		

	Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальнойи неофициальной обстановке. 2. Отношение поколений в семье. 3. Описание внешности человека. 4. Описание характера личности.	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.2 **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**	**Содержание учебного материала**	**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 образованиеи функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.3 **Условия проживания вгородской и сельской местности**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.);комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);		

	техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные.предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may **I** help you?, Should you have any questions_____, Should you need any further information_____и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you_____, please? Would you like_____? Shall I____?); наречия, обозначающие направление.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 2. Описание здания. Интерьер. 3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	4 2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairyproduce, 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**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2 2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.Спорт. Посещение врача.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественногочисла; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге.Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.		
	Практические занятия	**8**	
	1 Физическая культура и спорт.	2	

	2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха.**	**Содержание учебного материала**	**10**	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**	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	2 2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.7 **Страна/страны изучаемогоязыка.**	**Содержание учебного материала**	**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 действительномзалоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as . . . as, not so . . . as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	**8**	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. Великобритания (крупные города, достопримечательности). 3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 2 2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Тема № 1.8Россия.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, lightindustry, 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 действительномзалоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as . . . as, not so . . . as;		
	Практические занятия	**8**	
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2 2	

	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4. Традиции народов России.	2 2	
	Контрольная работа	**2**	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**24**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.3
Тема 2.1 **Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: профессионально ориентированная лексика;лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Особенности подготовки по профессии/специальности.2.Специфика работы по профессии/специальности. 3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. 4. Основные понятия вашей профессии	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	

Тема 2.2 **Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.**	**Содержание учебного материала**	**8**	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, alaptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярногостиля.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. 3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.3 **Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	4 2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3	**Введение в поварское дело**	**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.3, ПК 1.4
Тема 3.1 **Продукты питания и способы кулинарной обработки**	**Освоение лексического материала по теме:** **«Продукты питания и способы кулинарной обработки»** **Грамматический материал: Местоимения (лич-ные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, про-изводные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения,**	**8**	

	распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; пред-ложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки		
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме «Продукты пита-ния»; Чтение и перевод текста, выполнение грам-матических упражнений	**2**	
Тема 3.2 Составление меню. Название блю	**«Название блюд». «Виды меню. Название меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопреде-ленного артикля. Употребление существительных без артикля.**	**8**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить меню кафе	**2**	
Тема 3.3 Обслуживание посетителей в рес-торане.	**Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслужива-ние посетителей». Грамматический материал: Количественные ме-стоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.**	**4**	
	Самостоятельная работа: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	**2**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**134**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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 исредствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональнойдеятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8**	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональнойдеятельности ОК 04 Эффективно взаимодействоватьи работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией нагосударственном и иностранном языках	**Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с**[4]	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступленияQUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 6.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 07 Математика»

2024 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1 Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности «Повар, кондитер».

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 и ПК 1.1

Общие компетенции

ОК,ПК	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства; - готовность к активной деятельности в технологической направленности, способность планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам такой деятельности; Овладение универсальными учебно-познавательными действиями: а).самостоятельно формулиро-вать, актуализировать проблему и	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; -уметь формулировать определения, аксиомы, теоремы; -уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа, выполнять преобразования выражений со степенями и логарифмами; -уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и наравенства; -уметь оперировать понятиями: функция, производная, первообразная, определенный

	всесторонне ее рассматривать; - Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации, обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски и последствия деятельности; б) базовые исследовательские действия - владеть навыками проектной деятельности, навыками решения проблем; - выявлять причинно-следственные связи, актуализировать задачу, задавать параметры решения; -анализировать полученные результаты, оценивать их достоверность; -уметь переносить знания в практическую область; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные решения.	интеграл, находить производные элементарных функций, исследовать функции на монотонность, находить экстремумы функции, строить графики многочленов: -применять производную при решении задач на движение; -решать практические задачи на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, степенная функция, показательная функция, логарифмическая функция, тригонометрическая функция, обратная функция; -уметь строить графики изученных функций и использовать их для решения практических задач; -уметь выражать формулами зависимость между величинами; -уметь решать тестовые задачи различных типов (проценты, доли, части, стоимость; -составлять уравнения и неравенства по условию задачи, - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, наибольшее и наименьшее значение, медиана, размах, дисперсия, стандартное отклонение, представлять информацию в виде таблиц и диаграмм; - уметь оперировать понятиями: случайное событие, вероятность, сложение и умножение вероятностей, решение комбинаторных задач; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность плоскостей, угол между прямыми и плоскостями; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, цилиндр, конус, сфера, площади их поверхности и

		объемы; -уметь изображать многогранники и тела вращения и их сечения от руки; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем); - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки и вектора, скалярное произведение, сумма векторов, расстояние между двумя точками; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, рациональное число, иррациональное число, уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель, наименьшее общее кратное; - уметь оперировать понятиями: степени и корни с натуральным и рациональным показателем, логарифм числа; - уметь оперировать понятиями: матрица 2х2, 3х3, определитель матрицы;
ОК 02.	В области научного познания: -сформированность мировоззрения соответствующего современному уровню развития науки; -осознание ценности научной деятельности и готовность ее вести; Овладение универсальными познавательными действиями: - владеть навыками получения информации из различных источников; -оценивать достоверность информации; -использовать информационные технологии при решении задач	-рациональная функция, степенная функция, показательная функция, логарифмическая функция, тригонометрическая функция, обратная функция; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование; уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, уметь решать, систе6мы уравнений и неравенств; -уметь использовать знания в реальной жизни - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки и вектора, скалярное произведение, сумма векторов, расстояние между двумя точками;
ОК 03	В области духовно-	-уметь оперировать понятиями:

	нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию, принимать решения на основе моральных норм и ценностей; -ответственное отношение к родителям и членам своей семьи; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; -самостоятельно составлять план решения проблем с использованием имеющихся ресурсов; -давать оценку новым ситуациям; -постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации и выбора верного решения; -уметь оценивать риски и принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект предполагающий сформированность: -внутренней мотивации на достижение цели; -навыков в выстраивании отношений с другими людьми и решении конфликтов.	рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, цилиндр, конус, сфера, площади их поверхности и объемы; -уметь оперировать понятиями: функция, производная, первообразная, определенный интеграл, находить производные элементарных функций, исследовать функции на монотонность, находить экстремумы функции, строить графики многочленов:
ОК 04.	а) готовность к саморазвитию, самостоятельности, самоопределению: -овладение навыками пректной и социальной деятельности;	- уметь оперировать понятиями: случайное событие, вероятность, сложение и умножение вероятностей, решение комбинаторных задач; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, степенная

	-овладение универсальными коммуникативными навыками; б) совместная деятельность: - использовать преимущества командной работы; -организовывать и координировать совместную деятельность; в) принятие себя и других людей -признавать свое право и права других людей на ошибки; - развивать способность принимать мир с позиций другого человека;	функция, показательная функция, логарифмическая функция, тригонометрическая функция, обратная функция; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, наибольшее и наименьшее значение, медиана, размах, дисперсия, стандартное отклонение, представлять информацию в виде таблиц и диаграмм;
ОК 05.	В области эстетического воспитания: -эстетическое отношение к миру; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции других народов; -убежденность в значимости для личности искусства, мировых традиций, народного творчества; Овладение универсальными коммуникативными действиями: -распознавать невербальные средства общения, учитывать мнение других людей, смягчать конфликты; -развернуто и логично излагать свою точку зрения	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, наибольшее и наименьшее значение, медиана, размах, дисперсия, стандартное отклонение, представлять информацию в виде таблиц и диаграмм; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность плоскостей, угол между прямыми и плоскостями;

Профессиональные компетенции

	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владеть навыками проектной деятельности, навыками решения проблем; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации, обобщения;	- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки и вектора, скалярное произведение, сумма векторов, расстояние между двумя точками; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность плоскостей, угол между прямыми и плоскостями;

2. Структура и содержание общеобразовательной программы

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, час
Объем образовательной программы дисциплины	**261**
Основное содержание	**227**
Теоретическое обучение	223
Практические занятия	4
Контрольные работы	14
Профессионально-ориентированное содержание	**34**
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация	

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1 Повторение курса математики основной школы		**28**	
Тема 1.1 Цель и задачи математики приосвоению специальности. Числа и вычисления.	**Содержание учебного материала**	10	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями. Формулы сокращенного умножения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	8	
	Простые проценты. Разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно – линейные уравнения и неравенства.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	**Профессионально – ориентированное содержание**	**4**	
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие		
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль.	**Содержание учебного материала**	4	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.		
	Контрольная работа	2	

Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**34**	
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК3, ОК4,
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные, скрещивающиеся прямые. Признак и свойства скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.	**Содержание учебного материала**	8	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллепипеда. Построение основных сечений. Решение задач.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	4	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикулярность плоскостей. Расстояния в пространстве.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**	4	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между двумя плоскостями.		
	Комбинированное занятие		
	Содержание учебного материала		

Тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве.	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.	5	
	Комбинированное занятие		
Тема 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах	**Профессионально – ориентированное содержание**	**6**	
	Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико - ориентированных задач		
	Практическое занятие		
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве.	**Содержание учебного материала**		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3 Основы тригонометрии		**32**	ОК1, ОК3, ОК4,
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**	6	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса, котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса, котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом, котангенсом одного и того же угла.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	**Содержание учебного материала**	6	
	Тригонометрические тождества. Преобразование простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс, котангенс углов ά и -ά.		

	Комбинированное занятие		
Тема 3.3 функции, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала**	4	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Четность, нечетность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \sin x$, $y = \cos x$, $y = tgx$, $y = ctgx$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции.	**Содержание учебного материала**	4	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала**		
	Уравнение $\sin x = \alpha$. Уравнение $\cos x = \alpha$. Уравнение $tgx = \alpha$. Уравнение $ctgx = \alpha$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства.	7	
	Комбинированное занятие		
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.	**Содержание учебного материала**	6	
	Преобразование простейших тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.		
	Контрольная работа		
Раздел 4 Производная и первообразная функции		**54**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала**	8	
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.		
	Комбинированное занятие		

Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов.	**Содержание учебного материала**	6	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной.	**Содержание учебного материала**	6	
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x).		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума.	**Содержание учебного материала**	6	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.5 Исследования функций и построение графиков.	**Содержание учебного материала**	4	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значение функции.	**Содержание учебного материала**	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.		
	Практическое занятие		
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	**Профессионально – ориентированное содержание**	**6**	
	Наибольшее и наименьшее значение функции.		
	Практическое занятие		
	Содержание учебного материала		

Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных.	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x).решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Табдица формул для нахождения первообразных. Изучение правил вычисления первообразной.	6	
	Комбинированное занятие		
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.	**Содержание учебного материала**	5	
	Задачи приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определенного интеграла. Геометрический и физически смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	**Содержание учебного материала**	2	
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функции с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значение функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной.		
	Контрольная работа		
Раздел 5 Многогранники и тела вращения.		**35**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения.	**Содержание учебного материала**	6	
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и ее элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и ее элементы. Правильная пирамида.		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни.	**Содержание учебного материала**	6	
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники.		
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		

Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения.	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усеченном конусе. Сечение конуса (параллельной основанию и проходящее через вершину), сечение цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечение шара. Развертка цилиндра и конуса.	**4**	
	Практическое занятие		
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел.	**Содержание учебного материала**	10	
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объем прямой призмы и цилиндра. Объем пирамиды и конуса. Объем шара.		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии.	**Профессионально – ориентированное содержание**	**4**	
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.		
	Практическое занятие		
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения.	**Содержание учебного материала**	4	
	Объемы и площади поверхностей многогранников и тел вращения		
	Контрольная работа		
Раздел 6 Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции.		**44**	
Тема 6.1 Степенная функция и ее свойства. Преобразование выражений с корнями n – й степени.	**Содержание учебного материала**	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
	Понятие корня n – й степени. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n – й степени. Преобразование иррациональных выражений.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительными показателями.	**Содержание учебного материала**	6	
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие		

Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений.	**Содержание учебного материала**	4	
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала**	7	
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально – графическим методом. Решение показательных неравенств.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов.	**Содержание учебного материала**	8	
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.6 Логарифмическая функция и ее свойства. Логарифмические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала**	8	
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально – графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике.	**Профессионально – ориентированное содержание**	**4**	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.		
	Практическое занятие		
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции.	**Содержание учебного материала**	2	
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений.		
	Контрольная работа.		

Раздел 7 Элементы теории вероятности и математической статистики.		**34**	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей.	**Профессионально – ориентированное содержание**	8	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах.	**Профессионально – ориентированное содержание**	**8**	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистической определение вероятности. Оценка вероятности события.		
	Практическое занятие		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения.	**Содержание учебного материала**	8	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	**Содержание учебного материала**	8	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами.		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.5 Элементы теории вероятности и математической статистики.	**Содержание учебного материала**	2	
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина и закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа		
Промежуточная аттестация (экзамен)		**4**	

Всего	**261**	

3. Условия реализации программы

3.1 Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее:

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета математики

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 обеспечением;
- проектор с экраном.

4.1.Информационное обеспечение обучения

.1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Рекомендованные печатные издания по реализации образовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

4. Контроль ооценка результатов освоения дисциплины

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

ОК	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Р1 Тт 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р2 Тт 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Тт 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Тт 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Тт 5.1, 5.2, 5.3, 5.,4, 5.5, 5.6 Р6 Тт 6.1., 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8 Р7 Тт 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Р1 Тт 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р2 Тт 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Тт 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Тт 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Тт 5.1, 5.2, 5.3, 5.,4, 5.5, 5.6 Р6 Тт 6.1., 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8 Р7 Тт 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Р1 Тт 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р2 Тт 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Тт 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Тт 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Тт 5.1, 5.2, 5.3, 5.,4, 5.5, 5.6 Р6 Тт 6.1., 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8 Р7 Тт 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Р1 Тт 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р2 Тт 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Тт 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Тт 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Тт 5.1, 5.2, 5.3, 5.,4, 5.5, 5.6 Р6 Тт 6.1., 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8 Р7 Тт 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 05. Осуществлять	Р1 Тт 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Тестирование

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р2 Тт 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Тт 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Тт 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Тт 5.1, 5.2, 5.3, 5.,4, 5.5, 5.6 Р6 Тт 6.1., 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8 Р7 Тт 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

Приложение 6.8
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 08 Информатика»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Рабочая программа общеобразовательной учебного предмета «Информатика» предназначена для изучения информатики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего

образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной Рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного автономного учреждения «Федерального института развития образования»

1.4 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «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.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01.	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; - понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; - понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; - иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 09.	**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	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с

	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	операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для

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

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.:	
Основное содержание	***70***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	54
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	**72**
Основы аналитики и визуализации данных	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	22
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Содержание дисциплины «Информатика».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		**52**	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы		
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Практические занятия	*6*	
	ПЗ № 1 Определение объемов различных носителей информации		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных:		

	кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 2 Решение задач		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Профессионально-ориентированное содержание**	*4*	ОК 09
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 3 Решение задач		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	0К01 ОК 09
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
Тема 1.7. Службы Интернета	**Профессионально-ориентированное содержание**	*4*	ОК 09
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	Практические занятия	*2*	
	ПЗ № 4 Поиск информации в интернете		
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Основное содержание**	*2*	0К01 ОК 09
	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 5 сетевое хранение данных и цифрового контента		

Тема 1.9. Информационная безопасность	**Профессионально-ориентированное содержание**	*4*	0К01 ОК 09 0К01
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).		
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		***44***	ОК 09
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	*4*	
	Практические занятия **ПЗ № 6** работа с программой MSWord	*2*	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально-ориентированное содержание**	*4*	ОК 09
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны		
	Практические занятия	*2*	
	ПЗ № 7 создание гипертекстовых документов и структурирование текста		
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	**Профессионально-ориентированное содержание**	*4*	ОК 09
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	Практические занятия	*4*	
	ПЗ № 8 работа сПО Gimp, Inkscape		
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	**Профессионально-ориентированное**	*4*	ОК 09
	содержание технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	*2*	
	ПЗ № 9 работа с объектами компьютерной графики		

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09 ОК 09ПК 5.1
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	Практические занятия	*4*	
	ПЗ № 10 работа с MSPowerPoint		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09
	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации		
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	**Основное содержание**	*2*	ОК 09
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 11 гипертекстовое представление информации		
Раздел 3. Информационное моделирование		***46***	
Тема 3.1. Модели и моделирование.	**Основное содержание**	*2*	ОК 09
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	**Теоретическое обучение**	*2*	ОК 09
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09 0К01
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	Практические занятия	*6*	
	ПЗ № 12 решение задач		

Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Основное содержание**	*1*	0К01
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 13 решение задач		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Практические занятия	*4*	
	ПЗ № 14 проектирование баз данных		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	**Основное содержание**	*1*	ОК 09
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Основное содержание	*1*	
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практические занятия	*8*	
	ПЗ № 15 технология обработки информации в электронных таблицах		
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практические занятия	*2*	
	ПЗ № 16 Визуализация данных в электронных таблицах		

Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**	*2*	ОК 09
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области).		
	Практические занятия	*2*	
	ПЗ № 17 моделирование в электронных таблицах		
дифференцированный зачет)		*2*	
ИТОГО		**144 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

2.Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

3.2.3. Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

4 . Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
0К01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 09	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.1 Тема 3.2	Тестирование
	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема1.5 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	Выполнение практических заданий
0К01, ОК 9		Дифференцированный зачет

Приложение 6.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 09 Физическая культура»

2024 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС *по профессии **43.01.09 Повар, кондитер***.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	организовывать работу коллектива и команды
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***184***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	184
в том числе: аудиторная самостоятельная работа	
Практические занятия студентов	182
Лабораторно-практические занятия	**-**
Курсовое проектирование	**-**
Контрольные работы	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	***2***

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*(если предусмотрены)*	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
1 Раздел **Легкая атлетика** **Тема 1** **Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места**	***Уметь:*** -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; ***Знать:*** - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	**48**	**ОК.04** **ОК 08**
	1.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техники бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Техника прыжка в длину с места. Специальные беговые упражнения. Развитие скоростных качеств. Инструктаж по ТБ.	2	
	3.Повышение уровня ОФП (специальные беговые упражнения)	2	

4. Развитие физических качеств (быстроты, координации) Техника выполнения метания мяча с разбега. Правила соревнований по метанию и прыжкам в длину.	2	
5.Теника бега на короткие дистанции. Прыжок в длину с 11-13 беговых шагов. Подбор разбега . Отталкивание . Приземление	2	
6.Овладение техники бега на короткие дистанции. ОРУ. Специальные беговые упражнения. Спортивная игра <<Лапта>>. Развитие выносливост	2	
7. Совершенствование бега на короткие дистанции. **Метание теннисного мяча на дальность.** Развитие скоростно-силовых качеств. Правила соревнований в беге на средние дистанции. Бег 500 – 800 м.	2	
8 Овладение техникой прыжка в длину с места **Прыжок в длину на результат** Прыжок в длину с 11-13 беговых шагов. Подбор разбега . Отталкивание . Приземление**.** Развитие выносливости. Спортивная игра <Лапта>>.	2	
9. Техника эстафетного бега.	2	
10. Овладение техникой передачи эстафетной палочки на месте, в движении Развитие выносливости. Спортивная игра <Лапта>>.	2	
11 Техника метания гранаты. Техника выполнения метания гранаты с разбега. Правила соревнований по метанию и прыжкам в длину.	2	
12.Развитие и совершенствование физических качеств (быстроты, координации движений, ловкости Развитие выносливости. Спортивная игра <Лапта>>.	2	
13. Овладение техникой эстафетного бега. ОРУ. Специальные беговые упражнения. Спортивная игра <<Лапта>>. Развитие выносливост	2	

	14 Развитие и совершенствование физических качеств (быстроты, координации движений, ловкости.) Специальные беговые упражнения. Развитие скоростных качеств	4	
	15. Техника выполнения бега на короткие дистанции. Развитие выносливости.	2	
	16.Выполнения уровня ОФП. Бег 2 мин. ОРУ. Развитие силовых качеств. ОФП – по станциям. **Упражнение на пресс за 1 мин**	2	
	17. Техника бега на средние дистанции. Развитие скоростно-силовых качеств. Правила соревнований в беге на средние дистанции. Бег 500 – 800 м	2	
	18. Техника бега по дистанции. Бег 4 мин. ОРУ. Упражнения с гантелями. Эстафеты, старты из различных исх. положений.		
	19. Техника выполнения старта, стартового разбега, финиширования Специальные беговые упражнения. Развитие скоростных качеств	2	
	20. Разучивание комплексов специальных упражнений.	2	
	21. Воспитание выносливости. Развитие выносливости	2	
	22. ОФП Бег 3 мин. ОРУ. Прыжки и многоско-ки, метание набивных мячей из различных исходных положений. **Челночный бег 3 х 20 м**	4	
2. Раздел	***Уметь:***		**ОК.04**

Спортивные игры. Волейбол. **Тема 2.** **Техника перемещений, стоек, обучение технике верхней и нижней передач двумя руками**	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; ***Знать:*** - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	**54**	**ОК 08**
	1.Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками. Инструктаж по Т.Б .Передача мяча сверху Стойки и передвижения игроков. Передача мяча сверху в парах и через сетку. Нижняя прямая подача мяча. Прием мяча снизу двумя руками. Игра по упрощённым правилам.	4	
	2. Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач. Игра по упрощённым правилам.	2	
	3. Техника.передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.	2	
	4. Техника нижней подачи и приёма после неё.	2	
	5. Выполнение техники перемещения, стоек, верхней и нижней передач мяча двумя руками.	2	
	6. Закрепление техники приёма мяча с подачи двумя руками снизу на месте	2	
	7. Техника прямого нападающего удара. **Нападающий удар с передачи партнёра**	4	
	8. Закрепление техники изученных приёмов. Приём мяча снизу двумя руками через сетку. Нижняя прямая подача. Эстафеты: в колоннах передачи мяча от стены. Игра по упрощенным правилам.	2	
	9. Применение изученных приемов в учебной игре.	2	

	Комбинации из передвижений игроков. Передача мяча сверху через сетку. Нижняя прямая подача мяча. Передача мяча за спину в тройках. **На оценку: передача мяча сверху в парах.** Игра по упрощённым правилам.		
	10 Прием контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	2	
	11 Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	4	
	12 Учебная игра с применением изученных положений.	2	
	13 Техника прямого нападающего удара.	2	
	14 Овладение техникой прямого нападающего удара	2	
	15 Выполнение технических элементов в учебной игре	2	
	16 Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками.	2	
	17 Владение техникой верхней и нижней передачи мяча в волейболе.	2	
	18. Закрепление и совершенствование техники владения техническими элементами в волейболе	2	
	19 Техника прямого нападающего удара.	2	
	20 Овладение техникой прямого нападающего удара.	2	
	21 Выполнение технических элементов в учебной игре.	2	
	22 Технические приемы в игре.	2	

	23. Техника игры в нападении.	2	
	24.Техника ведения мяча, прием и передачи мяча, двухсторонние игры.	2	
3. Раздел **Спортивные игры.** **Баскетбол.** **Тема 3.** **Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.**	***Уметь:*** -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; ***Знать:*** - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	**40**	**ОК.04** **ОК 08**
	1.Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Техника безопасности игры	4	
	2. Основные направления развития физических качеств	2	
	3.Формирование ценностной ориентации и мотивации здорового образа жизни	2	
	4..Закрепление техники ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок»	2	
	5 Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо.	4	
	6. Закрепление техники выполнения штрафного броска ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу.	2	

	7.Овладение техникой выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	2	
	8. Закрепление техники выполнения среднего броска с места.	4	
	9.Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	2	
	10. Закрепление техники владения мячом	2	
	11. Закрепление технических элементов баскетбола в учебной игре	2	
	12. Ближний, средний бросок с места. Бросок в движении	4	
	13. Техника ведения мяча, прием и передачи мяча, двухсторонние игры.	2	
	14.Выполнение контрольных нормативов: бросок мяча с места под кольцом **15Обучение и совершенствование. Техника ведения мяча**	4 2	
4. Раздел **Гимнастика.** **Тема 4.** **Гимнастика: ритмическая гимнастика;**	***Уметь:*** -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей ; ***Знать:*** - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	**42**	**ОК.04** **ОК 08**

упражнения на осанку. Упражнения на развитие гибкости	**1. Техника выполнения упражнений ритмической гимнастики** Инструктаж по Т.Б .	2	
	2. . Корригирующая гимнастика (формирование правильной осанки)	2	
	3 . Закрепление техники выполнения ритмических упражнений	2	
	4. Техника упражнений на развитие гибкости.	2	
	5. Техника выполнения упражнений со скакалкой	2	
	6. Развитие мышц брюшного пресса посредством ОРУ	2	
	7.Выполнение упражнения на гибкость из положения сидя на полу	2	
	8. Техника. выполнения упражнений без предмета (в равновесии, с элементами акробатики)	2	
	9. Упражнения силовой направленности	2	
	10.Выполнение контрольных нормативов . .: поднимание туловища за 30 сек	2	
	11. Развитие физических качеств - ловкость	2	
	12.Развитие физических качеств – выносливость	2	
	13 Техника выполнения упражнений на перекладине ,подъемы, опускания, обороты, соскоки	2	

	14. Выполнение виса и упора.	2	
	15. Выполнение отжимания в упоре лежа на полу	2	
	16 Выполнение общеразвивающих упражнений с гимнастическими предметами палкой, мячом, обручем, гантелями.	2	
	17. Выполнение на гимнастической скамейке и со скамейкой.	2	
	18.Развитие физических качеств – выносливость, гибкость, равновесие.	4	
	19. Выполнение упражнений на гимнастических брусьях	2	
	ДЕФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ Контроль качества теоретических знаний по изученным темам (тестирование). Контроль владения жизненно важными умениями, навыками: бег на 100 м; бег на 500 м (девушки), 1000 м (юноши), наклоны туловища вперёд, прыжок в длину с места, прыжки через скакалку за 1 минуту. Подтягивание на высокой перекладине (юноши), на низкой (девушки)	2	
Итого		**184**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия Спортивного зала.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

Стенка гимнастическая, перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической, гимнастические скамейки, гимнастические снаряды, мячи, баскетбольные щиты, рамы, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, волейбольные, сетка волейбольная.

Открытая площадка с элементами полосы препятствий:

Турник уличный, брусья уличные, полоса препятствий, ворота футбольные, мячи футбольные, канат для перетягивания, беговая дорожка, скакалки, мячи для метания, гранаты для метания, флажки красные, секундомер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

5. Бороненко В.А.; Рапопорт Л.А.. «Здоровье и физическая культура студента»,- М.: «ФК. ФиЗ», 2011.-250с.
6. Белков А.П.. Физическая культура. Теоретический материал. Учебное пособие.,- М.: «Академия», 2010.-194с.
7. Залетаев. И.П.Физическая культура. Учебник для профтехобразования. – М.: «Академия», 2010. -318с.

4.Лаптев А.П.. Гигиена. Учебник для институтов и техникумов, - М.: «ФК. ФиЗ»,2011.- 440с.

Интернет ресурсы:

1.Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации**.**

2.Федеральный портал «Российское образование»: Web: http://www.edu.ru.

3.Национальная информационная сеть «Спортивная Россия»
Web: http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных нормативов, исследований.

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (метапредметные, предметные)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметные:	
5. Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулированые, позновательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; 6. Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности 7. Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБж ; готовность и способность к самостоятельной информацтонно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре. 8. Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку, умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий.	6. Тестирование физических качеств и физической подготовленности студентов 7. Выполнения физических упражнений и двигательных действий во время разминки. 8. Демонстрация выполнения практического задания (физического упражнения) Проверка усвоения практических навыков. 9. Сдача норм ОФП и СФП, сдача норм ГТО
Предметные :	
6. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации ЗОЖ, активного отдыха и досуга. 7. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью 8. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности. 9. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и	6. Утренняя зарядка, туристические походы, физкультурномассовые мероприятия. 7. Упражнения на координацию движения 8. Внеурочные физкультурные мероприятия 9. Упражнения на скорость, выносливость, быстроту, силу при сдаче норм ГТО

производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. 10. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов ГТО	10. Сдача нормативов ОФП,СФП,ГТО

Приложение 6.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 10 Основы безопасности и защиты Родины»

2024 г.

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «**Основы безопасности и защиты Родины**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(профессии/специальности)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей: 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 (*ОК 01.ОК 02.ОК 03. ОК 04.ОК 06. ОК 07. ОК 08)*

В ходе освоения содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», решения учебных и познавательных задач, контрольных и оценочных мероприятий, различных видов коммуникации на уроках, а также в рамках самостоятельной работы, формируются **познавательные УУД коммуникативные УУД, регулятивные УУД, совместная деятельность**:

Познавательные универсальные учебные действия	
Базовые логические действия	самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;
	устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;
	определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;
	моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь;
	планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;
	развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.
Базовые исследовательские действия	владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности
	владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач,в том числе при разработке и защите проектных работ;
	анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев;
	раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;
	критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;
	характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность х реализации в реальных ситуациях;
	использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь.

Умения работать с информацией	владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;
	создавать информационные блоки в различных форматах с учётом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;
	оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;
	владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;
	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.
Коммуникативные универсальные учебные действия	
Общение	осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь;
	распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения;
	владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций;
	аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
Совместная деятельность	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.
Регулятивные универсальные учебные действия	
Самоорганизация	ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
	самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

	делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение;
	оценивать приобретённый опыт;
	расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.
Самоконтроль	оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;
	использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;
Принятие себя и других	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;
	принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

Требования к предметным результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» **на базовом уровне**:

№пп	Предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО
ПР.1	сформированность представлений о значении безопасного и устойчивого развития для государства, общества, личности; фундаментальных ценностях и принципах, формирующих основы российского общества, безопасности страны, закрепленных в Конституции Российской Федерации, правовых основах обеспечения национальной безопасности, угрозах мирного и военного характера;
ПР.2	освоение знаний о мероприятиях по защите населения при чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и биолого-социального характера, возникновении военной угрозы; формирование представлений о роли гражданской обороны и ее истории; знание порядка действий при сигнале <<Внимание всем!»; знание об индивидуальных и коллективных мерах защиты и сформированность представлений о порядке их применения;
ПР.3	сформированность чувства гордости за свою Родину, ответственного отношения к выполнению конституционного долга — защите Отечества; овладение знаниями об истории возникновения и развития военной организации России, структуре, функциях и задачах современных Вооруженных сил Российской Федерации, военных символах видов и родов войск Вооруженных сил Российской Федерации; освоение знаний о правах и обязанностях граждан Российской Федерации в области обороны;
ПР.4	сформированность представлений о назначении, боевых свойствах и общем устройстве стрелкового оружия;
ПР.5	овладение основными положениями Устава внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации и умение их применять при выполнении обязанностей воинской службы
ПР.6	сформированность представлений О культуре безопасности жизнедеятельности, понятиях <<опасность>>, «безопасность>>, знание универсальных правил безопасного поведения, готовность применять их на практике, используя освоенные знания и умения, освоение основ проекгирования собственной безопасной жизнедеятельности с учетом природных, техногенных и социальных рисков;
ПР.7	знание правил дорожного движения, пожарной безопасности, безопасного поведения в быту, транспорте, в общественных местах, на природе и умение их применять;
ПР.8	сформированность представлений о порядке действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в быту, транспорте, в общественных местах, на природе; умение оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных и чрезвычайных ситуациях, с учетом реальных условий и возможностей;
ПР.9	освоение основ медицинских знаний; умение оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах, отморожениях, отравлениях; сформированность социально ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключающего употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесения иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих;

ПР.10	сформированность представлений о правилах безопасного поведения в социуме, овладение знаниями об опасных проявлениях конфликтов, манипулятивном поведении, умения распознавать опасные проявления и формирование готовности им противодействовать;
ПР.11	сформированность представлений об информационных и компьютерных угрозах, опасных явлениях в сети Интернет, знаний о правилах безопасного поведения в информационном пространстве и готовность применять их на практике;
ПР.12	освоение знаний об основах общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму; сформированность представлений об опасности вовлечения в деструктивную, экстремистскую и террористическую деятельность, умение распознавать опасности вовлечения; знания правил безопасного поведения при угрозе или совершении террористического акта;

Достижение вышеперечисленных результатов в ходе освоения учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины" способствует формированию общих и профессиональных компетенции в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер»

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**		
	Личностные результаты	**Универсальные учебные действия**	**Предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений,	- 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

		задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать - оригинальные подходы и решения; - - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности,готовность осуществлять проектную и исследовательскую - деятельность индивидуально и в группе;	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

		и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	В области духовнонравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на моральнонравственные 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	- 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 Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать

		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	действия при сигналах гражданской обороны
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им

		действиями: - г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	

ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно- смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести	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	- 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 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

	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;		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, прав и обязанностей гражданина в этой области; знать основы государственной системы, российского

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально - экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные,познавательные, коммуникативные); определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижении с уётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризоватьприобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;	- 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 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
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, 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 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

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***70***
в т.ч.	
Основное содержание	***68***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	20
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**
в т. ч.:	
практические занятия	2
Индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа определяет содержание по учебной дисциплине "Основы безопасности и защиты Родины" в форме и объеме, которые соответствуют возрастным особенностям обучающихся и учитывают возможность освоения ими теоретической и практической деятельности, что является важнейшим компонентом развивающего обучения.

Модуль № 1. «Основы комплексной безопасности».

Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Корпоративный, индивидуальный, групповой уровень культуры безопасности. Общественно-государственный уровень культуры безопасности жизнедеятельности.

Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране.

Общие правила безопасности жизнедеятельности.

Опасности вовлечения молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность. Ответственность за нарушения общественного порядка. Меры противодействия вовлечению в несанкционированные публичные мероприятия.

Явные и скрытые опасности современных развлечений молодёжи. Зацепинг. Административная ответственность за занятия зацепингом и руфингом. Диггерство и его опасности. Ответственность за диггерство. Паркур. Селфи. Основные меры безопасности для паркура и селфи. Флешмоб. Ответственность за участие в флешмобе, носящем антиобщественный характер.

Как не стать жертвой информационной войны.

Безопасность на транспорте. Порядок действий при дорожнотранспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания).

Обязанности участников дорожного движения. Правила дорожного движения для пешеходов, пассажиров, водителей.

Правила безопасного поведения в общественном транспорте, в такси, маршрутном такси. Правила безопасного поведения в случае возникновения пожара на транспорте.

Безопасное поведение на различных видах транспорта.

Электросамокат. Питбайк. Моноколесо. Сегвей. Гироскутер. Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности.

Административная и уголовная ответственность за нарушение правил при вождении.

Дорожные знаки (основные группы). Порядок движения. Дорожная разметка и её виды (горизонтальная и вертикальная). Правила дорожного движения, установленные для водителей велосипедов, мотоциклов и мопедов. Ответственность за нарушение Правил дорожного движения и мер оказания первой помощи.

Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте, на воздушном и водном транспорте. Как действовать при аварийных ситуациях на воздушном, железнодорожном и водном транспорте.

Источники опасности в быту. Причины пожаров в жилых помещениях. Правила поведения и действия при пожаре. Электробезопасность в повседневной жизни. Меры предосторожности для исключения поражения электрическим током. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности. Средства бытовой химии.

Правила обращения с ними и хранения. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними.

Информационная и финансовая безопасность. Информационная безопасность Российской Федерации. Угроза информационной безопасности.

Информационная безопасность детей. Правила информационной безопасности в социальных сетях. Адреса электронной почты. Никнейм. Гражданская, административная и уголовная ответственность в информационной сфере.

Основные правила финансовой безопасности в информационной сфере. Финансовая безопасность в сфере наличных денег, банковских карт. Уголовная ответственность за мошенничество. Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете.

Безопасность в общественных местах. Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии, при угрозе возникновения пожара.

Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.

Безопасность в социуме. Конфликтные ситуации. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.

Модуль № 2. «Основы обороны государства».

Правовые основы подготовки граждан к военной службе. Стратегические национальные приоритеты. Цели обороны. Предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации. Войска, воинские формирования, службы, которые привлекаются к обороне страны.

Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время. Организация воинского учёта. Подготовка граждан к военной службе. Заключение комиссии по результатам медицинского освидетельствования о годности гражданина к военной службе.

Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования. Подготовка граждан по военноучётным специальностям солдат, матросов, сержантов и старшин в различных объединениях и организациях. Составные части добровольной подготовки граждан к военной службе. Военно-прикладные виды спорта. Спортивная подготовка граждан.

Вооружённые Силы Российской Федерации – гарант обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. История создания российской армии. Победа в Великой Отечественной войне (1941–1945). Вооружённые Силы Советского Союза в 1946–1991 гг. Вооружённые Силы Российской Федерации (созданы в 1992 г.).

Дни воинской славы (победные дни) России. Памятные даты России.

Стратегические национальные приоритеты Российской Федерации. Угроза национальной безопасности. Повышение угрозы использования военной силы.

Национальные интересы Российской Федерации и стратегические национальные приоритеты. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Стратегические цели обороны. Достижение целей обороны. Военная доктрина Российской Федерации. Основные задачи Российской Федерации по сдерживанию и предотвращению

военных конфликтов. Гибридная война и способы противодействия ей.

Структура Вооружённых Сил Российской Федерации. Виды и рода войск Вооружённых Сил Российской Федерации. Воинские должности и звания в Вооружённых Силах Российской Федерации. Воинские звания военнослужащих. Военная форма одежды и знаки различия военнослужащих. Современное состояние Вооружённых Сил Российской Федерации.

Совершенствование системы военного образования. Всероссийское детскоюношеское военно-патриотическое общественное движение «ЮНАРМИЯ». Модернизация вооружения, военной и специальной техники в Вооружённых Силах Российской Федерации. Требования к кандидатам на прохождение военной службы в научной роте.

Модуль № 3. «Военно-профессиональная деятельность».

Выбор воинской профессии. Индивидуальные качества, которыми должны обладать претенденты на командные должности, военные связисты, водители, военнослужащие, находящиеся на должностях специального назначения.

Организация подготовки офицерских кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации, МВД России, ФСБ России, МЧС России.

Воинские символы и традиции Вооружённых Сил Российской Федерации. Ордена Российской Федерации – знаки отличия, почётные государственные награды за особые заслуги.

Традиции, ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации. Воинский долг. Дружба и войсковое товарищество. Порядок вручения Боевого знамени воинской части и приведения к Военной присяге (принесения обязательства).

Ритуал подъёма и спуска Государственного флага Российской Федерации. Вручение воинской части государственной награды.

Призыв граждан на военную службу. Воинская обязанность граждан Российской Федерации в мирное время, в период мобилизации, военного положения и в военное время. Граждане, подлежащие (не подлежащие) призыву на военную службу, освобождение от призыва на военную службу. Отсрочка от призыва граждан на военную службу. Сроки призыва граждан на военную службу. Поступление на военную службу по контракту. Альтернативная гражданская служба.

Модуль № 4. «Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций».

Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (2021). Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций.

Права, обязанности и ответственность гражданина в области организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций (на защиту жизни, здоровья и личного имущества в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и других).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура и основные задачи РСЧС.

Функциональные и территориальные подсистемы РСЧС. Структура, основные задачи, деятельность МЧС России.

Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). Цель и задачи ОКСИОН. Режимы функционирования ОКСИОН.

Гражданская оборона и её основные задачи на современном этапе. Подготовка населения в области гражданской обороны. Подготовка обучаемых гражданской обороне в общеобразовательных организациях. Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях. Составные части системы оповещения населения. Действия по сигналам гражданской обороны. Правила поведения населения в зонах химического и радиационного загрязнения. Оказание первой помощи при поражении аварийно-химически опасными веществами. Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий. Эвакуация гражданского населения и её виды. Упреждающая и заблаговременная эвакуация. Общая и частичная эвакуация.

Средства индивидуальной защиты населения. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной зашиты кожи. Использование медицинских средств индивидуальной защиты.

Инженерная защита населения и неотложные работы в зоне поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Размещение населения в защитных сооружениях.

Аварийно-спасательные работы и другие неотложные работы в зоне поражения. Задачи аварийно-спасательных и неотложных работ. Приёмы и способы выполнения спасательных работ. Соблюдение мер безопасности при работах.

Модуль № 5. «Безопасность в природной среде и экологическая безопасность».

Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Ориентирование на местности. Современные средства навигации (компас, GPS). Безопасность в автономных условиях.

Чрезвычайные ситуации природного характера (геологические, гидрологические, метеорологические, природные пожары). Возможности прогнозирования и предупреждения.

Экологическая безопасность и охрана окружающей среды. Нормы предельно допустимой концентрации вредных веществ. Правила использования питьевой воды. Качество продуктов питания. Правила хранения и употребления продуктов питания.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 2, ст. 133; 2022, № 13, ст. 1960).

Средства защиты и предупреждения от экологических опасностей. Бытовые приборы контроля воздуха. TDS-метры (солемеры). Шумомеры. Люксметры. Бытовые дозиметры (радиометры). Бытовые нитратомеры.

Основные виды экологических знаков. Знаки, свидетельствующие об экологической чистоте товаров, а также о безопасности их для окружающей среды. Знаки, информирующие об экологически чистых способах утилизации самого товара и его упаковки.

Модуль № 6. «Основы противодействия экстремизму и терроризму».

Разновидности экстремистской деятельности. Внешние и внутренние экстремистские угрозы.

Деструктивные молодёжные субкультуры и экстремистские объединения. Терроризм – крайняя форма экстремизма. Разновидности террористической деятельности.

Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Правила безопасности, которые следует соблюдать, чтобы не попасть в сферу влияния неформальной группировки.

Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности. Статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, предусмотренные за участие в экстремистской и террористической деятельности.

Противодействие экстремизму и терроризму на государственном уровне. Национальный антитеррористический комитет (НАК) и его предназначение. Основные задачи НАК. Федеральный оперативный штаб.

Уровни террористической опасности. Принятие решения об установлении уровня террористической опасности. Меры по обеспечению безопасности личности, общества и государства, которые принимаются в соответствии с установленным уровнем террористической опасности.

Особенности проведения контртеррористических операций. Обязанности руководителя контртеррористической операции. Группировка сил и средств для проведения контртеррористической операции.

Экстремизм и терроризм на современном этапе. Внутренние и внешние экстремистские угрозы. Наиболее опасные проявления экстремизма. Виды современной террористической деятельности. Терроризм, который опирается на религиозные мотивы. Терроризм на криминальной основе. Терроризм на национальной основе. Технологический терроризм. Кибертерроризм.

Борьба с угрозой экстремистской и террористической опасности. Способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формирование антитеррористического поведения. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Как не стать участником или жертвой молодёжных право- и леворадикальных сообществ. Радикальный ислам – опасное экстремистское течение. Как избежать вербовки в экстремистскую организацию.

Меры личной безопасности при вооружённом нападении на образовательную организацию. Действия при угрозе совершения террористического акта. Обнаружение подозрительного предмета, в котором может быть замаскировано взрывное устройство. Безопасное поведение в толпе. Безопасное поведение при захвате в заложники.

Модуль № 7. «Основы здорового образа жизни».

Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности. Государственная правовая база для обеспечения безопасности населения и формирования у него культуры безопасности, составляющей которой является ведение здорового образа жизни.

Систематические занятия физической культурой и спортом. Выполнение нормативов ГТО. Основные составляющие здорового образа жизни. Главная цель здорового образа жизни – сохранение здоровья. Рациональное питание. Вредные привычки. Главное правило здорового образа жизни. Преимущества правило здорового образа жизни. Способы сохранения психического здоровья.

Репродуктивное здоровье. Факторы, оказывающие негативное влияние на репродуктивную функцию. Влияние уровня репродуктивного здоровья каждого человека и общества в целом на демографическую ситуацию страны. Наркотизм – одна из главных угроз общественному здоровью. Правовые основы государственной политики в сфере контроля за оборотом наркотических средств, психотропных веществ и в области противодействия их незаконному обороту в целях охраны здоровья граждан, государственной и общественной безопасности.

Наказания за действия, связанные с наркотическими и психотропными веществами, предусмотренные в Уголовном кодексе Российской Федерации. Профилактика наркомании. Психоактивные вещества (ПАВ). Формирование индивидуального негативного отношения к наркотикам.

Комплексы профилактики психоактивных веществ (ПАВ). Первичная профилактика злоупотребления ПАВ. Вторичная профилактика злоупотребления ПАВ. Третичная профилактика злоупотребления ПАВ.

Модуль № 8. «Основы медицинских знаний и оказание первой помощи».

Освоение основ медицинских знаний.

Основы законодательства Российской Федерации в сфере санитарноэпидемиологического благополучия населения. Среда обитания человека. Санитарно-эпидемиологическая обстановка. Карантин.

Виды неинфекционных заболеваний. Как избежать возникновения и прогрессирования неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Виды инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных болезней. Вакцинация.

Биологическая безопасность. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Источник биолого-социальной чрезвычайной ситуации. Безопасность при возникновении биолого-социальных чрезвычайных ситуаций. Способы личной защиты в случае сообщения об эпидемии. Пандемия новой коронавирусной инфекции COVID-19. Правила профилактики коронавируса.

Первая помощь и правила её оказания. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи. Правила вызова скорой медицинской помощи. Уголовная ответственность за оставление пострадавшего, находящегося в беспомощном состоянии, без возможности получения помощи.

Оказание первой помощи пострадавшему до передачи его в руки специалистам из бригады скорой медицинской помощи. Реанимационные мероприятия.

Первая помощь при нарушениях сердечной деятельности. Острая сердечная недостаточность (ОСН). Неотложные мероприятия при ОСН. Первая помощь при травмах и травматическом шоке. Первая помощь при ранениях. Виды ран. Кровотечения наружные и внутренние. Правила оказания помощи при различных видах кровотечений. Первая помощь при острой боли в животе, эпилепсии, ожогах. Первая помощь при пищевых отравлениях и отравлениях угарным газом, бытовой химией, удобрениями, средствами для уничтожения грызунов и насекомых, лекарственными препаратами и алкоголем, кислотами и щелочами.

Первая помощь при утоплении и коме. Первая помощь при отравлении

психоактивными веществами. Общие признаки отравления психоактивными веществами.

Составы аптечек для оказания первой помощи в различных условиях. Правила и способы переноски (транспортировки) пострадавших.

Модуль № 9. «Элементы начальной военной подготовки».

Строевая подготовка и воинское приветствие. Строи и управление ими. Строевая подготовка. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.

Оружие пехотинца и правила обращения с ним. Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы. Устройство и принцип действия ручных гранат. Ручная осколочная граната Ф-1 (оборонительная). Ручная осколочная граната РГД-5.

Действия в современном общевойсковом бою. Состав и вооружение мотострелкового отделения на БМП. Инженерное оборудование позиции солдата. Одиночный окоп.

Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке.

Средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою. Фильтрующий противогаз. Респиратор. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК). Табельные медицинские средства индивидуальной защиты. Первая помощь в бою. Различные способы переноски и оттаскивания раненых с поля боя.

Сооружения для защиты личного состава. Открытая щель. Перекрытая щель. Блиндаж. Укрытия для боевой техники. Убежища для личного состава.

Наименования разделов и тем		Наименование тем и содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Урок	Практические занятия	Планируемые результаты		
1		2	3	4	5	6	7	8
Модуль № 1. «Основы комплексной безопасности».							**ОК,**	**ПР**
Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни	**Содержание учебного материала**		**9**					
	1	**Введение. Всероссийский открытый урок ОБЖ** Правила поведения в условиях вынужденного автономного существования **Входной контроль (тест)**	1	1			ОК, 0.1	ПР 1
	2	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и	1	1			ОК, 0.2	ПР 2
	3	Организация защиты населения. 3 сентября – День солидарности в борьбе с терроризмом	1	1			ОК, 0.2	ПР 9
	4	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	1	1			ОК, 0.3	ПР 12
	5	Общие правила безопасности жизнедеятельности.	1				ОК, 0.3	ПР 6
	6	Явные и скрытые опасности современных развлечений молодёжи.(зацепинг, руфинг, диггерство)	1	1			ОК, 0.2	ПР 4
	7	Безопасное поведение на различных видах транспорта (Электросамокат. Питбайк. Моноколесо)	1	1			ОК, 0.2	ПР 7
	8	Информационная и финансовая безопасность.	1	1			ОК, 0.3	ПР 7
	9	Правила безопасности в быту. Безопасность в общественных местах Безопасность в социуме	1	1			ОК 0.3	ПР 4

Модуль № 2. «Основы обороны государства».			10					
Тема 2.1 Правовые основы воинской службы	10	Стратегические национальные приоритеты	1	1			ОК 0.4	ПР 12
	11	Предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации	1				ОК 0.6	ПР 10
	12	Организация воинского учёта	1	1			ОК 0.6	ПР 12
	13	Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях	1	1			ОК 0.6	ПР 12
	14	**Практическое занятие 1(дискуссия)** вооруженных конфликтов. Основные виды оружия и их поражающие факторы» 3декабря – день Неизвестного Солдата	1		1		ОК 0.6 ПК 1.6	ПР 10 ПР 12
Тема 2.2 Вооруженные силы Российской Федерации	15	Структура ВС РФ. Виды и рода войск Вооружённых Сил Российской Федерации	1	1			ОК 0.6	ПР 10
	16	Современное состояние Вооружённых Сил Российской Федерации.	1	1			ОК 0.6	ПР 10 ПР 12
	17	История создания ВС РФ. Памяти поколений – дни воинской славы России	1	1			ОК 0.6	ПР 10 ПР 12
	18	Военно-патриотическое общественное движение «ЮНАРМИЯ».	1	1			ОК 0.6	ПР 10 ПР 12
	19	**Практическое занятие 2 (круглый стол)** долгу - качества защитника Отечества». 9мая – День Победы	1		1		ОК 0.6	ПР 10 ПР 12
Модуль № 3. «Военно-профессиональная деятельность».			4					
Тема 3.1. Воинская профессия	20	Выбор воинской профессии ***Профессионально-ориентированный модуль***	1		1		ОК 0.6	ПР 10
	21	Воинские символы и традиции ВС РФ ***Профессионально-ориентированный модуль***	1	1			ОК 0.6	ПР 12

	22	Традиции, ритуалы ВС РФ ***Профессиональноориентированный модуль***	1	1			ОК 0.6	ПР 10
	23	Прохождение военной службы по призыву и контракту Альтернативная гражданская служба. ***Профессионально-ориентированный модуль***	1		1		ОК 0.6	ПР 10
Модуль № 4. «Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций».			12					
Тема 4.1. Виды чрезвычайных ситуаций, характеристика, последствия	24	Организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций	1	1			ОК 0.4	ПР 4
	25	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Цель и задачи ОКСИОН	1	1			ОК 0.4	ПР 11
Тема 4.2. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны	26	Гражданская оборона и её основные задачи на современном этапе.	1	1			ОК 0.4	ПР 4
	27	Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях	1	1			ОК 0.4	ПР 4
	28	Действия по сигналам гражданской обороны.	1	1			ОК 0.4	ПР 1
	29	Эвакуация гражданского населения и её виды	1	1			ОК 0.4	ПР 4
	30	Организация гражданской обороны в образовательном учреждении. 1 марта - Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	1	1			ОК 0.4 ПК 1.6	ПР 11
	31	**Практическое занятие 3:** Учебная тренировка по эвакуации студентов	1		1		ОК 0.4	ПР 11
	32	Средства индивидуальной защиты населения	1				ОК 0.4	ПР 11

	33	**Практическое занятие 4:** Определение размера противогаза. Сдача норматива по одеванию противогазов и защитных костюмов	1		1		ОК 0.4	ПР 11
	34	Инженерная защита населения. Аварийноспасательные работы и другие неотложные работы в зоне поражения	1	1			ОК 0.1	ПР 11
	35	**Контрольная работа по теме:** Защита населения от опасных и чрезвычайных ситуаций	1		1		ОК 0.4	ПР 4
Модуль № 5. «Безопасность в природной среде и экологическая безопасность».			3					
Тема 5.1.	36	Источники опасности в природной среде	1	1			ОК 0.1	ПР 4
Чрезвычайные ситуации природного характера								
	37	Экологическая безопасность и охрана окружающей среды.	1	1			ОК 0.1	ПР 4
	38	Средства защиты и предупреждения от экологические опасности. Основные виды экологических знаков»	1	1			ОК 0.1	ПР 4
Модуль № 6. «Основы противодействия экстремизму и терроризму».			9					
Тема 6.1. Экстремизм и терроризм – чрезвычайные опасности для общества и государства	39	Терроризм и экстремизм , их цели и последствия. Факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность. Профилактика их влияния.	1	1			ОК 0.2	ПР 9
	40	**Круглый стол** «Экстремизм и экстремистская деятельность».	1		1		ОК 0.2	ПР 9
	41	Уголовная ответственность за участие в террористической деятельности. Ответственность за осуществление экстремистской деятельности	1	1			ОК 0.2	ПР 6

	42	Противодействие экстремизму и терроризму на государственном уровне.	1	1			ОК 0.2	ПР 6
	43	Экстремизм и терроризм на современном этапе. Внутренние и внешние экстремистские угрозы	1	1			ОК 0.2	ПР 6
	44	Борьба с угрозой экстремистской и террористической опасности.	1	1			ОК 0.2	ПР 9
	45	Действия при угрозе совершения террористического акта.	1	1			ОК 0.2	ПР 9
	46	**Круглый стол** «Действия противоправного характера и асоциальное поведение несовершеннолетних»	1		1		ОК 0.2	ПР 9
	47	**Контрольная работа (тест) по теме:** Основы противодействия экстремизму, терроризму в Российской Федерации	1		1		ОК 0.2 ПК 1.6	ПР 9
Модуль № 7. «Основы здорового образа жизни».			4					
Тема 7.1 Здоровый образ жизни и его составляющие	48	Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности. Систематические занятия физической культурой и спортом. Наказания за действия, связанные с наркотическими и психотропными веществами	1	1			ОК 0.7	ПР 5
	49 - 50	**Практическое занятие 5:** Выполнение нормативов ГТО	2		2		ОК 0.7	ПР 5
	51	**Дискуссия** «Вредные привычки, их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек»	1		1		ОК 0.7	ПР 5

Модуль № 8. «Основы медицинских знаний и оказание первой помощи».			9					
Тема 8.1 Основы медицинских знаний	52	Освоение основ медицинских знаний. Первая помощь и правила её оказания	1	1			ОК 0.7	ПР 5

и оказание первой помощи	53	Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте.	1	1			ОК 0.7 ПК 1.6	ПР 5
	54	Первая помощь при ранениях. Виды ран. Кровотечения наружные и внутренние	1	1			ОК 0.7	ПР 5
	55-56	**Практическое занятие 5:** Правила наложения повязок	2		2		ОК 0.7	ПР 5
	57	**Практическое занятие 6:** Правила остановки артериального кровотечения	1		1		ОК 0.7	ПР 5
	58	**Практическое занятие 7:** Первая помощь при утоплении и коме. Первая помощь при отравлении ПАВ. Общие признаки отравления психоактивными веществами.	1	1			ОК 0.7 ПК 1.6	ПР 5
	59	**Практическое занятие 8:** Первая помощь при травмах в области таза, при повреждении позвоночника, спины	1		1		ОК 0.8	ПР 5
	60	**Практическое занятие 9:** Правила и способы	1		1		ОК 0.8	ПР 5
		переноски (транспортировки) пострадавших.						
Модуль № 9. «Элементы начальной военной подготовки».			4					

Тема 9. Основы военной подготовки	61	Строевая подготовка и воинское приветствие.	1	1			ОК 0.6	ПР 10
	62-63	Практическое занятие 10 «Строевая подготовка»						
	64	Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы. Устройство и принцип действия ручных гранат.	1	1			ОК 0.6	ПР 10

	65-66	**Практическое занятие 10:** Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова. Приемы и правила стрельбы из автомата	2		2		ОК 0.8	ПР 10
	67	Действия в современном общевойсковом бою	1	1			ОК 0.8	ПР 10
	68	Сооружения для защиты личного состава. Открытая щель. Перекрытая щель. Блиндаж. Укрытия для боевой техники. Убежища для личного состава	1	1			ОК 0.8	ПР 10
	69-70	**Дифференцированный зачет**	2					
		ИТОГО аудиторных часов:	70	48	20			

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете № «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета - Комплект мебели:

- ученические столы двухместные -15шт.,
- стулья - 30 шт.,
- стол преподавателя - 1шт.,
- стул преподавателя - 1 шт.,
- стеллаж - 1шт., - телевизор - 1шт.,
- DVD- 1шт.,
- тренажёр «Максим» 1шт.,
- пневматическая винтовка -4шт.,
- макет автомата АК-74М-2шт.,
- костюм ОЗК – 1шт.,
- противогаз -85 шт.,
- набор радиационной разведки -1шт.,
- набор химической разведки – 1шт.,
- медицинская аптечка -15шт.,
- компьютер -1шт.,
- лазерный стрелковый тренажёр «Рубин» – 1шт.,
- USB-флеш-накопитель 1шт.,
- стенды: «Государственная символика», « Огневая подготовка», « Ордена и медали России», «Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации», «Первая медицинская помощь», «Полководцы России»,
- - учебно-методический комплекс по специальности

5.2. Информационное обеспечение обучения

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам техникума, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду техникума.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 1 экземпляра на каждого обучающегося.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети

Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С.В. Ким, В.А. Горский Основы безопасности жизнедеятельности 1011кл. / – Москва: Просвещение, 2021.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ
2. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне»
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
5. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2019 г.) — Ростов н/Д, 2019.

Электронные образовательные ресурсы

1. УМПТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://umpt-obr.ru/.

Электронные информационные ресурсы

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ). www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

www. mil. ru (сайт Минобороны

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Предметные результаты	
ПР.1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;	*Уроки с 1 по 9: педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ выполнения самостоятельной работы, решение ситуационных задач, практические занятия, входной контроль (тест)*

ПР.2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;	Уроки 6,7,9 : *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ выполнения самостоятельной работы, решение ситуационных задач.*
ПР.3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;	Урок 6 : *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ выполнения самостоятельной работы, решение ситуационных задач, практические занятия,*
ПР.4 знания о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;	Уроки 36, 37, 38: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ выполнения самостоятельной работы, решение ситуационных задач, практические занятия.*
ПР.5 владение основами медицинских знаний: владение приёмами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биологосоциального характера;	*Педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа (урок 53, 54, 55,57, 59), , выполнение практических заданий в групповой форме (урок 56, 58, 60).*
ПР.6 знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать	*Текущий контроль: педагогическое наблюдение, дискуссия (урок 28,30), опрос, беседа, выполнение практических*
опасные явления и противодействовать им;	*заданий (урок 31)*
ПР.7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;	Урок 7: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач, практические занятия.*

ПР.8 знание основ пожарной безопасности, умение 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;	Урок 27,29: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач, практические занятия.*
ПР.9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приёмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции;	Уроки 39-45: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач, контрольная работа 47.*
ПР.10 сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооружённых сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны;	Уроки с 10 по 19: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач.*
ПР.11 знание основ 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, прав и обязанностей гражданина в этой области;	Урок 25: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач, контрольная работа 35*
ПР.12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	Уроки с 10 по 19: *педагогическое наблюдение, дискуссия, опрос, беседа, анализ, решение ситуационных задач*

Приложение 6.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 11 Физика»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Физика»

1.1.Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по профессии Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии.
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности.
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и производственных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения

безопасности производства и охраны природы.
- формирование умений решать учебно – практические задачи физического содержания с учетом профессиональной направленности.
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учетом профессиональной направленности.
- приобретения опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учетом профессиональной направленности.
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности характерных для профессии.
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявление гражданско – патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующее излучение.
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, , средняя кинетическая энерги частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд.
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, законов сохранения энергии, импульса, электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта.
- вклад российских и зарубежных ученых оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- проводить наблюдения, планировать и проводить эксперименты.
- выдвигать гипотезы и строить модели.
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ.
- практически использовать физические знания.
- оценивать достоверность естественно – научной информации.
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: газов, жидкостей, твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн, волновые свойства света, излучение и поглощение света атомом, фотоэффект.
- отличать гипотезы от научных теорий.
- делать выводы на основе экспериментальных данных.
- приводить примеры показывающие что: наблюдение и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты,

предсказывать еще неизвестные явления.
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в развитии ядерной энергетики, лазеров.
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в СМИ, интернете, научно – популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач.
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле.
- измерять ряд физических величин, представляя представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 07 и ПК 1.1

Общие компетенции

	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства; - готовность к активной деятельности в технологической направленности, способность планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам такой деятельности; **Овладение универсальными учебно-познавательными действиями**: а).базовые логический действия: самостоятельно формулировать, актуализировать проблему и всесторонне ее рассматривать; - Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации, обобщения; определять цели деятельности, задавать	-сформировать представление о роли и месте физики 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; понимания физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшим научно – техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и 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 физический величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины;

	параметры их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски и последствия деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками проектной деятельности, навыками решения проблем; - выявлять причинно-следственные связи, актуализировать задачу, задавать параметры решения; -анализировать полученные результаты, оценивать их достоверность; -уметь переносить знания в практическую область; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные решения.	решать качественные задачи выстраивая логически непрерывную цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления. - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, звездных системах. - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, три закона Ньютона, законы сохранения энергии, импульса, принцип суперпозиции сил, МКТ строения вещества, газовые законы, законы термодинамики, закон сохранения электрического заряда, законы Ома, Кулона, Джоуля-Ленца, закон радиоактивного распада, постулаты Бора); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	**В области научного познания:** -сформированность мировоззрения	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ;

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	соответствующего современному уровню развития науки; -осознание ценности научной деятельности и готовность ее вести; **Овладение универсальными познавательными действиями:** - владеть навыками получения информации из различных источников; -оценивать достоверность информации; -использовать информационные технологии при решении задач	модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**В области духовно-нравственного воспитания:** -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию, принимать решения на основе моральных норм и ценностей; -ответственное отношение к родителям и членам своей семьи; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; -самостоятельно составлять план решения проблем с использованием имеющихся ресурсов; -давать оценку новым ситуациям; -постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:	- 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 исследования зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы, 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.

	-использовать приемы рефлексии для оценки ситуации и выбора верного решения; -уметь оценивать риски и принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект предполагающий сформированность: -внутренней мотивации на достижение цели; -навыков в выстраивании отношений с другими людьми и решении конфликтов.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	а) готовность к саморазвитию, самостоятельности, самоопределению: -овладение навыками проектной и социальной деятельности; **овладение универсальными коммуникативными навыками:** б) совместная деятельность: - использовать преимущества командной работы; -организовывать и координировать совместную деятельность; в) принятие себя и других людей -признавать свое право и права других людей на ошибки; - развивать способность принимать мир с позиций другого человека;	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого участника группы в решении рассматриваемой проблемы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	**В области эстетического воспитания:** -эстетическое отношение к миру; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции других народов;	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерной и равноускоренное прямолинейное движение, свободной падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел,

особенностей социального и культурного контекста;	-убежденность в значимости для личности искусства, мировых традиций, народного творчества; Овладение универсальными коммуникативными действиями: -распознавать невербальные средства общения, учитывать мнение других людей, смягчать конфликты; -развернуто и логично излагать свою точку зрения	колебательной движение, резонанс, волновое движение, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема 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 газа при изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника при прохождении тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного тока на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света, фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	**В области экологического воспитания:** -не предпринимать действий вредящих окружающей среде; -уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия от предпринимаемых действий; -разрабатывать план решения проблем с учетом имеющихся ресурсов; -расширять опыт действий экологической	- 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, соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий

	направленности;	для рационального природопользования.

Профессиональные компетенции

	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выявлять причинно-следственные связи, актуализировать задачу, задавать параметры решения;	- 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 - рационально организовывать свою деятельность в нестандартных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, час
Объем образовательной программы дисциплины	**134**
Основное содержание	**119**
В т.ч.:	
Теоретическое обучение	102
Лабораторные занятия	9
Контрольные работы	8
Профессионально-ориентированное содержание	**13**
В т.ч.:	
Практические занятия	9
Лабораторные работы	4
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Введение. Физика и методы научного познания	Физика – фундаментальная наука о природе. Естественно – научный метод познания, его возможности и границы применения. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Физическая величина. Физические законы. Границы применения физических законов и теорий. Понятие о физической картине мира	2	ОК3, ОК5
Раздел 1 Механика		**21**	
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала**	8	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК1.1
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Мгновенная и средняя скорость. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Свободной падение. Равномерное движение точки по окружности. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала**	8	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Сила упругости. Сила трения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала**	4	
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы тяжести и упругости. Консервативные силы. Использование законов		

	механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований. Границы применимости классической механики. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.		
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика»	**1**	
	Практическое занятие		
Раздел 2 Молекулярная физика и термодинамика		**22**	
Тема 2.1 Основы молекулярно – кинетической теории	**Содержание учебного материала**		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК 1.1
	Основные положения МКТ. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Сила и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение МКТ газов. Температура и ее измерения. Абсолютный ноль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерения. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная.	4	
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №1 Изучение одного из изопроцессов.	1	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала**		
	Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как форма передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип	6	

	действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.		
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала**		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация.	6	
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха	**1**	
	Контрольная работа №1 Молекулярная физика и термодинамика	2	
Раздел 3 Электродинамика		**33**	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.1 Электрическое поле	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость.единицы электроемкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов.	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК1.1
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №3 Определение электрической емкости конденсатора	**1**	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала**		
	Условия необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля-Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников тока в батарею.	6	
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №4 Определение удельного сопротивления проводника	1	

	Лабораторная работа №5 Определение термического коэффициента сопротивления меди	1	
	Лабораторная работа №6 Измерение э.д.с. и внутреннего сопротивления источника тока	1	
	Лабораторная работа №7 Изучение законов последовательного и параллельного соединения проводников	1	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала**	4	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме .Электролиз. закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость. P- N переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала**	3	
	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Магнитные бури.		
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала**	4	
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. Э.Д.С индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле.		

	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Решение задач с профессиональной направленностью	**1**	
	Практическое занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №8 Изучение явления электромагнитной индукции.	**1**	
	Контрольная работа №2 Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	2	
Раздел 4 Колебания и волны		**12**	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК1.1
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала**	6	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электрической энергии.		
	Профессионально – ориентированное содержание	**1**	

	Решение задач с профессиональной направленностью		
	Практическое занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание	**1**	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №9 Изучение работы трансформатора.		
Раздел 5 Оптика		**21**	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала**	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК1.1
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и Лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескоп. Сила света. Освещенность. Законы освещенности.		
	Комбинированное занятие		
	Профессионально – ориентированное содержание	**1**	
	Решение задач профессиональной направленности.		
	Практическое занятие		
	Лабораторные занятия	**1**	
	Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла.		
Тема 5.2 Волновые свойства света.	**Содержание учебного материала**	6	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасной излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.		
	Комбинированное занятие		

	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №11 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	1	
	Лабораторная работа №12Наблюдение сплошного и линейчатого спектров.	1	
	Контрольная работа №3 Оптика	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Содержание учебного материала**	4	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики		
	Комбинированное занятие		
Раздел 6 Квантовая физика		**10**	
Тема 6.1	**Содержание учебного материала**	5	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7. ПК1.1
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно – волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала**	4	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция.		

	Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа №4Квантовая физика	2	
Раздел 7 Строение Вселенной		**7**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7. ПК1.1
Тема 7.1 Строение Солнечной Системы	**Содержание учебного материала**	4	
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля - Луна		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала**	2	
	Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.		
	Комбинированное занятие		
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа №13 Изучение карты звездного неба		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**107**	

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее:

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета физики

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 дифференцированного зачета;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным обеспечением;
- проектор с экраном.
- цифровая лаборатория по физике для преподавателя
- цифровая лаборатория по физике для ученика
- весы технические с разновесами
- комплект для лабораторного практикума по оптике
- комплект для лабораторного практикума по механике
- комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике
- комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором)
- комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой, биомеханической и термоэлектрической) энергетики
- Амперметр лабораторный
- Вольтметр лабораторный
- калориметр лабораторный с набором калориметрических тел
- термометр лабораторный
- комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии
- барометр – анероид
- блок питания регулируемый
- веб камера на подвижном штативе
- видеокамера для работы с оптическими приборами
- генератор звуковой
- гигрометр
- груз наборный
- динамометр демонстрационный
- манометр жидкостной демонстрационный
- метр демонстрационный
- микроскоп демонстрационный
- насос вакуумный Комовского
- штатив демонстрационный физический
- набор демонстрационный по механическим явлениям
- набор демонстрационный по динамике вращательного движения
- набор демонстрационный по механическим колебаниям

- набор демонстрационный волновых явлений
- маятник Максвела
- набор тел равного объема
- набор тел равной массы
- прибор для демонстрации атмосферного давления
- набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям
- набор демонстрационный по газовым законам
- дозиметр
- камертоны на резонансных ящиках
- комплект приборов для демонстрации свойств электромагнитных волн
- комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи
- набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов
- набор демонстрационный по полупроводникам
- набор демонстрационный по постоянному току
- набор демонстрационный по электрическому току в вакууме
- набор демонстрационный по электродинамике
- набор демонстрационный по геометрической оптике
- набор демонстрационный по волновой оптике

5.1.Информационное обеспечение обучения

.1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Рекомендованные печатные издания по реализации образовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

3.3 Реализация образовательной программы по дисциплине «Физика» с использованием дистанционных технологий обучения

На основании статьи Федерального закона от 08 июня 2020 г. № 164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» при условии возникновения отельных чрезвычайных ситуаций» (закрытие отдельной группы или всего техникума на карантин) изучение образовательной программы по дисциплине «Математика» возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в полном объеме при наличии у студента персонального компьютера с выходом в интернет.

При изучении программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий возможно применение следующих электронных ресурсов и платформ:

- vkontakte
- zoom
- Электронно-библиотечная система BOOK.RU
- онлайн-тесты
- Российская электронная школа
- Московская электронная школа
- Skype
- GoogleClassroom и другие.

6. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

ОК/ПК	**Раздел/ тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов

		- оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Раздел 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3	- устный опрос - фронтальный опрос

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	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 6 Темы 7.1, 7.2	- наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет
ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	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 6 Темы 7.1, 7.2	- устный опрос - фронтальный опрос - наблюдения за ходом выполнения лабораторный работ - оценка выполнения лабораторных работ

соответствии с инструкциями и регламентами.		- оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач) - оценка тестовых заданий - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов - оценка выполнения домашних и самостоятельных работ - зачет

Приложение 6.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.12 Химия»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД.12 «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является частью обязательной предметной области «Естественнонаучные дисциплины» и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09Повар, кондитер**. Дисциплина имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов, а также с междисциплинарными курсами и профессиональными модулями профессионального цикла.

Трудоемкость дисциплины «Химия» на углубленном уровне составляет 175 часов, из которых 145 часов – базовый модуль (7 разделов) и 30 часов – прикладной модуль (2 раздела), включающий практико-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по конкретной профессии или специальности.

Прикладной модуль включает два раздела. Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется для всех профессий/специальностей на материале кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Тематика раздела 9 ориентирована по объекту будущей профессиональной деятельности студентов – биосфера (живые организмы).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели и задачи дисциплины

Цель преподавания дисциплины выполняет системообразующую и управляющую функции ко всей системе обучения, а также служит ориентиром для определения содержания обучения, выбора форм и методов их достижения и оценки. Основанием для проектирования цели и задач преподавания Химии является пункт 9.13. главы «Требования к результатам освоения основной образовательной программы» приложения к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732, в котором определены требования к предметным результатам освоения по Химии.

Основная цель преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» – формирование у студентов химической составляющей естественнонаучной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия»:

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

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов;

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным

оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

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

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

Форма обучения по дисциплине может быть временно изменена с очной на очную с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период действия на территории Ульяновской области карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Ульяновской области, осуществляющего функции учредителя, - Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области.

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 по профессии **43.01.09Повар, кондитер.**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;

	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	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 кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает:

		основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг);теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли

		выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать

		состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	**В областиценности 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	- 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

выполнения задач профессиональной деятельности	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	соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической

	безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	- 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 самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного

	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;	обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В областиэкологического 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-	- 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 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; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы

	исследовательской, проектной и социальной деятельности;	определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**177**
в т.ч.	
Основное содержание	**143**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	79
практические занятия	42
в т.ч. контрольные работы	10
лабораторные занятия	16
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**30**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	18
лабораторные занятия	8
Промежуточная аттестация(экзамен)	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		**143**	
Раздел 1. Основы строения вещества		**16**	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**8**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**6**	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомныхорбиталей.	6	
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №1. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	1	
	Практическая работа №2. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	1	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	**6**	
	Практические занятия	**2**	
	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к	2	

	электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		**20**	
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**10**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**6**	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	6	
	Практические занятия	**4**	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Основное содержание**	**10**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**6**	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в	6	

	промышленности.		
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции.	**2**	
Раздел 3.	**Строение и свойства неорганических веществ**	**36**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**6**	
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	6	
	Практические занятия	**4**	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	4	

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**18**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**12**	
	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.	4	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY–YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	4	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	4	
	Практические занятия	**4**	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	4	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**4**	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	4	
	Практические занятия	**2**	

	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ.	**2**	
Раздел 4.	**Строение и свойства органических веществ**	**34**	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**4**	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	4	
	Практические занятия	**2**	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Основное содержание**	**18**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**14**	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	4	

	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**6**	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот	4	

органических веществ в промышленности	(ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.		
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия	**2**	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ.	**2**	
Раздел 5.	**Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**	**18**	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**6**	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	6	
	Лабораторные занятия	**2**	

	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Основное содержание**	**10**	
	Теоретическое обучение	**4**	ОК 01 ОК 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	4	
	Практические занятия	**2**	
	Принцип ЛеШателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на	2	

	основе принципа ЛеШателье.		
Контрольная работа 4	Скорость химической реакции и химическое равновесие.	**2**	
Раздел 6.	**Дисперсные системы**	**14**	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	**6**	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	6	
	Практические занятия	**2**	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Лабораторные занятия	**4**	
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Контрольная работа 5	Дисперсные системы.	**2**	

Раздел 7.	**Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ**	**9**	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	**4**	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	4	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Основное содержание**	**3**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	**3**	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	3	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**30**	

Раздел 8.	**Химия в быту и производственной деятельности человека**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	
	Практические занятия	**6**	
	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). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4 2	
***Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 35.00.00, 36.00.00, 43.00.00)**		**24**	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Основное содержание**	**8**	ОК 01
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	
	Практические занятия	**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). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	6	
Тема 9.1.2. Химический контроль качества продуктов питания	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	**2**	

	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. 2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	
Тема 9.1.3. Исследование объектов биосферы	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2 2	
	Лабораторные занятия	**4**	
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	4	

Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		
Всего	**177**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

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

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

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 реализации программы

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	**Основной модуль**			
1	**Раздел 1. Основы строения вещества**	**Формулировать базовые понятия и законы химии**		
1.1	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК 01
1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	ОК 01 ОК 02
2	**Раздел 2. Химические реакции**	**Составлять уравнения и схемы химических реакций**	**Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
2.1	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	ОК 01
2.2	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	ОК 01
3	**Раздел 3. Строение и свойства**	**Исследовать строение и свойства неорганических веществ**	**Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
	неорганических веществ			
3.1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.	ОК 01
3.2	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».	
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.	ОК 01 ОК 02
4	**Раздел 4. Строение и свойства органических веществ**	**Исследовать строение и свойства органических веществ**	**Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»**	
4.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	ОК 01
4.2	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».	
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.	ОК 01 ОК 02
5	**Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**	**Исследовать равновесие и скорость химических реакций**	**Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»**	
5.1	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	ОК 01 ОК 02
5.2	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа ЛеШателье для	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
	реакций		нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	
6	**Раздел 6. Дисперсные системы**	**Исследовать дисперсные системы**	**Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»**	
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	ОК 01 ОК 02
6.2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.	ОК 01
7	**Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ**	**Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций**		
7.1	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	ОК 01

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
7.2	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.	ОК 01
II	**Прикладной модуль**			
8	**Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека**	**Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности**	**Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)**	
	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
9.1	**Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы**	**Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере**	**Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.1.1	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	ОК 01
9.1.2	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа (на выбор): – Обнаружение нитратов в продуктах питания; – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).	ОК 01 ОК 02 ОК 07

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.1.3	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Возможные темы проектов: 1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию. 2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы. 3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв. 4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания. 5. Исследование качества питьевой воды. 6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости. 7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

Приложение 6.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.13 Биология»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.13«Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Дисциплина имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов, а также с междисциплинарными курсами и профессиональными модулями профессионального цикла.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Задачи:

• получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Форма обучения по дисциплине может быть временно изменена с очной на очную

с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период действия на территории Ульяновской области карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Ульяновской области, осуществляющего функции учредителя, - Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области.

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 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-	- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М.Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости

	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	Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек); - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать 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; - уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного

		отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; - приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформировать 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; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных

		систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; - сформировать 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), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения 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, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
ОК 02. Использовать современные	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения,	- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания

средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения,	из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- 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	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня

	на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В областиэкологического 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	- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**74**
в т. ч.:	
Основное содержание	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**44**
в т. ч. профессионально–ориентированное содержание	2
практические занятия	**18**
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. 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. Клетка – структурно–функциональная единица живого		**18**	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: Биохимия, Биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток.		
Тема 1.2. Структур-но–функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги).		
	Лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»		
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственност	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК - нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез		

и.	белка, репарация. Генетический код и его свойства.		
	Практические занятия	**2**	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК.		
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие метаболизма. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез.		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза.		
Контрольная работа.	Молекулярный уровень организации живого.	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		**22**	
Тема 2.1. Строение организма	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.		
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Основное содержание**	**4**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполового размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и овогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение.		
Тема 2.3..	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Онтогенез растений, животных и человека	**Теоретическое обучение:**	2	ОК 04
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений.		
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (могогибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов.		
	Практические занятия	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания.		
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом.		
	Практические занятия	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.		
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	**Содержание**	**4**	ОК 02 ПК…
	Теоретическое обучение:	2	
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов).Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.		
	Практические занятия:	2	

	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.		
Контрольная работа.	Строение и функции организма.	**2**	
Раздел 3. Теория эволюции		**6**	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот.		
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличие человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.		
Раздел 4. Экология		**18**	
Тема 4.1. Экологические системы	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Среды обитания организмов: водная, наземно–воздушная, почвенная, внутриорганизменная.		

	Физико–химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда..		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.		
	Практические занятия:	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико–ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.		
Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере втруда В.И. Вернадского. Области биосферы и её компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности.		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1,1 ПК 1,2
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углублённо изучаются отходы, связанные с профессией **15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)**.		

	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие «Отходы производства».		
	***В том числе профессионально–ориентированное содержание практического занятия**	2	
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние отходов, образующихся на рабочем месте.		
Тема 4.5. Влияние социально–экологических факторов на здоровье человека	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1,1 ПК 1,2
	Теоретическое обучение:	4	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.		
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»		
	***В том числе профессионально–ориентированное содержание практического занятия**	2	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Контрольная работа	Теоретические аспекты экологии	2	
Профессионально–ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**8**	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1,1 ПК 1,2
	Теоретическое обучение:	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и	2	

	учебно–научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).		
	Практические занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	2	
	***В том числе профессионально–ориентированное содержание практического занятия**	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий		
Тема 5.2. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1,1 ПК 1,2
	Практические занятия:	4	
	Развитие промышленной биотехнологии и её 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 на анализ информации о развитии промышленной биотехнологии.	2	
	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	2	
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет *«Биологии»*, оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

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. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основные печатные издания

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.
2. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

Электронные издания

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494034
2. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489661

Дополнительные источники

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. —М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.
2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л.

Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.
7. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, О. Е. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016/ — 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно–функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни.	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад учёных в развитие биологии». Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно–функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про– и эукариотических и по царствам в мини группах 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.
ОК 01 ОК 02	Структурно–функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос. Разработка глоссария. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК.
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос. Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ.
ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции. Разработка ленты времени жизненного цикла.
	Раздел 2. Строение и функции организма	
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия. Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций.
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос. Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов.

ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам. Тест/опрос. Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные).
ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария. Фронтальный опрос. Тест по вопросам лекции. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно–, ди–, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания.
ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест. Разработка глоссария. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос. Разработка глоссария терминов. Разработка ленты времени развития эволюционного учения.
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле.	Оцениваемая дискуссия: Использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп. Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле.
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос. Разработка ленты времени происхождения человека.
	Раздел 4. Экология	
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов.
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции. Решение практико–ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением

		трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера – глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия. Тест.
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест. Практическая работа «Отходы производства».
ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально–экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия. Выполнение лабораторной работы: «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры).
	Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий, представление результатов решения кейсов.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологии, представление результатов решения кейсов.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Социально–этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий, представление результатов решения кейсов.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем, представление результатов решения кейсов.

Приложение 6.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 14 Индивидуальный проект»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14 «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОУД.14 «Индивидуальный проект» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организация СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОУД.14 «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих целей:

- формирование системы представлений о логике процесса исследовательской деятельности, его сущности и методологических основах;
- получение знаний об основных понятиях исследовательской деятельности, структуры научного документа (реферат, научно-исследовательская работа (проект), курсовая работа, выпускная квалификационная работа) и требований к его структурным элементам;
- формирование умений выдвигать гипотезы, формулировать цели и задачи предстоящей исследовательской деятельности, подбирать способы достижения поставленных целей, предвидения результата, возможных отклонений и нежелательных явлений, определять этапы исследовательской деятельности, распределять время, планировать и составлять алгоритм своих действий, использовать комплекс методов и методик исследования, оформлять результаты исследования в различных формах;
- формирование умений самостоятельной работы студентов с учебной, методической, справочной и научной информацией, информационными средствами и компьютерными технологиями (осуществлять поиск, сбор, изучение и обработку необходимой научной информации)

В программе включено содержание, направленное на формирование исследовательской компетентности студентов, главным показателем сформированности которой послужит выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных учебных дисциплин.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки и специалистов среднего звена (далее ППССЗ) на базе основного общего образования.Программа является предметом общеобразовательного учебного цикла в соответствии с технологическим профилем профессионального образования.

Уровень освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.Программа «Индивидуальный проект» для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса проектной деятельности с учетом межпредметных связей, возрастных особенностей обучающихся.

Изучение программы «Индивидуальный проект» завершается защитой индивидуального проекта в рамках освоения ППССЗ с получением начального профессионального образования.

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

Метапредметные результаты	УУД	Типовые задачи УУД
Регулятивные УУД		
М1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы	Формирует умения самостоятельно добывать знания, используя для этого доступные источники информации	Использование навыков самостоятельной работы для решения задач, применение основных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности
М3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Использует основные интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере	Выполнение индивидуальных проектов и исследовательских работ по профессии/специальности
Познавательные УУД		
М4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Использует различные источники для получения информации, оценивает ее достоверность	Составление кроссвордов и схем, заполнение таблиц и чтение графиков
М5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,	Использует различные средства ИКТ для выполнения поставленных задач с учетом САНПИНа, соблюдает этику и информационную безопасность в Интернете	Создание презентации, видеоролика, буклета, памятки, кроссвордов в Эксель.

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;		
М7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Формирует способность самостоятельного принятия решения в любых ситуациях	Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации
М8. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	Умеет грамотно строить свою речь, публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации	Вести дискуссии, публичное выступление на конференциях, защите проектов и т.д.
М9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Осознает смысл учения, понимает личную ответственность за будущий результат, формирует навык оценивания своих результатов, нацеливает на дальнейшую работу	Умение анализировать и представлять информацию в различных видах
Коммуникативные УУД		
М2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Сотрудничает при совместной работе, слушает собеседника, признает существование различных точек зрения, воспринимает другое мнение, формулирует свое мнение и аргументирует его	Публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, работа в группах и парах

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	33
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	33
в том числе:	
Теоретические занятия	33
Практическиезанятия	0
Контрольные работа	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	0
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Общие понятия. Методика исследования			**14**		
Тема 1.1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности	Содержание учебного материала			1	М1 М3 М9 Л19 Л20
	1	Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Современный проект обучающегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Виды проектов	6	1	
Тема 1.2. Методологические атрибуты исследовательской деятельности.	Содержание учебного материала				
	1	Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.	2	2	
Тема 1.3 Методы эмпирического и теоретического исследований.	Содержание учебного материала				
	1	Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования Конструирование темы и проблемы проекта, исследования. Проектный замысел.	2	2	
Тема 1.4. Презентация и защита проектов	Содержание учебного материала				
	1	Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы.	4	2	
Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности			**6**		
Тема 2.1. Работа с информационными источниками. Поиск и	Содержание учебного материала:				М4 М5 М7 Л 19 Л20
	1	Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.	2	2	

систематизация информации					
Тема 2.2. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы	Содержание учебного материала				
	1	Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.	2	2	
Тема 2.3 Оформление проектной работы	Содержание учебного материала				
	1	Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.	2	2	
Радел 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности			**4**		
Тема 3.1. Публичное выступление: от подготовки до реализации	Содержание учебного материала				М8 Л19
	1	Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.	2	2	
Тема 3.2. Представление результатов учебного проекта	1	Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	2	2	
Раздел 4. Коммуникативные навыки			**9**		
Тема 4.1. Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог	Содержание учебного материала:				М5 М1 М9
	1	Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.	3	2	
Тема 4.2 Стратегии группового взаимодействия.		Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие. Дискуссия. Практическое занятие.	4	2	

Аргументация. Спор. Дискуссия		Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований.			
Дифференцированный зачет			2		
Всего часов			**33**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы «Индивидуальный проект» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности студентов.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки студентов[1].

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по физике, создавать презентации, видеоматериалы и т. п.

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

- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Половкова М.В., Майсак Н.В., Половкова Т.В.: Индивидуальный проект. 10-11 классы. Учебное пособие. ФГОС, М.: Просвещение, 2019.

2. Голуб, Г.Б. Метод проектов – технология компетентностно-ориентированного образования: методическое пособие для педагогов / Г.Б. Голуб, Е.А. Перелыгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 176 с.

3. Голуб, Г.Б. Основы проектной деятельности школьника / Г.Б. Голуб, Е.А. Перелыгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 224 с.

4. Заир-Бек, С.И. Развитие критического мышления на уроке: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / С.И. Заир-Бек, И.В. Муштавинская. – М.: Просвещение, 2017.

5. Новожилова, М.М. Как корректно провести учебное исследование: от замысла к открытию / М.М. Новожилова, С.Г. Воровщиков, И.В. Таврель. – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2018. – 160 с.

6. Сизикова, С.Ф. Основы делового общения. 10–11 кл.: методическое пособие / С.Ф. Сизикова. – М. : Дрофа, 2017

Для студентов

1. Пастухова И. П. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учеб.-метод.пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений / И.П.Пастухова, Н.В.Тарасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Боровик С.С. Курсовые и выпускные квалификационные работы. — М., 2018.
3. Сысоева М.Е. Организация научно-исследовательской работы студентов. — М., 2017.

Интернет- ресурсы

1. **Электронно-библиотечная система IPRbooks [Электронный ресурс]. URL: http://www.iprbookshop.ru/**
2. **Электронная библиотека ВШТЭ СПБ ГУПТД [Электронный ресурс]. URL: http://nizrp.narod.ru**
3. **Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел. Информатика и информационные технологии» [Электронный ресурс]. URL: http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6**
4. **База данных Минэкономразвития РФ «Информационные системы Министерства в сети Интернет» [Электронный ресурс]. URL: http://economy.gov.ru/minec/about/systems/infosystems/ Госкомстат РФ [Электронный ресурс]. URL: http://www.gks.ru/**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формированиеличностных, метапредметных, предметных результатов.

Результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Личностные: − формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения; − развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; − воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения; − формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе; − развитие интереса к творчеству.	**Текущий контроль в форме:** - оценки выполнения практических работ; - устного опроса; - тестирования. **Промежуточная аттестация в форме:** дифференцированногозачета.
Метапредметные: − развитие целеполагания, планирования, выделение и формулирование познавательной цели; − поиск и выделение необходимой информации; − применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; − умение структурировать знания; − умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах; − выбор наиболее эффективных способов решения задач − извлечение необходимой информации; − планирование сотрудничества в поиске и сборе информации; − владение монологической и диалогической формами	

Предметные: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы; − выделение основных этапов создания проекта; − представления о научных методах, используемых при создании проекта; − изучение способов анализа и обобщения полученной информации; − получение представления об обще логических методах и научных подходах; − получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта.	

Приложение 6.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 15 История России»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.15 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательнойпрограммы:

Общеобразовательная дисциплина «История России» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения изнания

КодПК,ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02	определять причину того или иногоявления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику,анализировать то или иное вление, выбирать использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	основные этапы исторического развитиячеловеческогообществаиосновныеихчерты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории
ПК1.2.	- владеть навыками профессиональной деятельности	-уметьосуществлятьподговтовку рабочих мест в соответствии со всеми требованиями и правилами; уметь организовывать приготовление сырья для приготовления блюд

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	75
В т.ч.:	
Теоретическое обучение	40
Практические работы	24
профессионально ориентированное содержание	*9*
Промежуточнаяаттестация ДЗ	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч /в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
РАЗДЕЛ 1. ИСТОРИЯ РОССИИ В СИСТЕМЕ МИРОВОЙ ИСТОРИИ		**10**	
Тема 1.1. Отечественная история в системе научных дисциплин	**Содержание учебного материала** Сущность, формы, функции исторического знания. Методы и источники изучения истории. Понятие и классификация исторического источника. Отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Методология и теория исторической науки. Периодизации Отечественной истории. Спорные вопросы в курсеОтечественной истории. Место и роль истории в системе общественных дисциплин. История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян	6	ОК 02
	Самостоятельная аудиторная работа . Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфика, основные исторические подходы и концепциик изучаемой дисциплине	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Выделить задачи и функции истории	2	
РАЗДЕЛ 2. ЭПОХА ДРЕВНЕЙ РУСИ. (IX – XIV ВВ.)		**7**	
Тема 2.1. Эпоха Древней Руси IX – XIV	**Содержание учебного материала** Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Древние авторы о быте и нравах восточных славян. Повесть временных лет как основной исторический источник по древнейшей истории Руси. Основные этапы становления государственности. Образование древнерусского государства: спорные вопросы. Норманнская теория и антинорманизм. Варяжские походы на Византию и договоры с греками. Княжение	2	ОК 02 ПК1.1

	Игоря, св. Ольги и Святослава. Владимир и его реформы. Крещения Руси и его значение.Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Особенности социального строя Древней Руси. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности Деятельность Ярослава Мудрого. Русская Правда. Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с половцами. Владимир Мономах. Борьба с шведско-немецкой интервенцией. Деятельность Александра Невского. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Куликовская битва и ее историческое значение. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Россия и средневековые государства Европыи Азии.		
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Сравнение развития Руси и Западной Европы в XI –XIII в.	3	
РАЗДЕЛ 3. ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ МОСКОВСКОГО ГОСУДАРСТВА XV – XVI ВВ.		**7**	
Тема 3.1. Московское государство: основные вехи исторического пути	**Содержание учебного материала** Специфика формирования единого российского государства. Борьба Москвы с Тверьюза великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правления Ивана III. Судебник 1496 и начало закрепощения крестьян, зарождение сословно-представительной монархии. Формирование идеологии «Москва-третий Рим». Политическаяи духовная жизнь России в конце XV – конце XVI в. Внутренняя политика Ивана Грозногои основные реформы. Опричнина и ее последствия. Внешняя политика Московского государства во времена Ивана Грозного.	2	ОК 01
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Заполнение таблицы «Реформы в эпоху Ивана Грозного» (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги)	1	
	Составление таблицы о внешней политики России при Иване Грозном (даты, главные внешнеполитические события)	2	
РАЗДЕЛ 4. РОССИЙСКОЕ ГОСУДАРСТВО В ЭПОХУ НОВОГО ВРЕМЕНИ		**6**	
Тема 4.1. Российское государство в эпоху Нового времени	**Содержание учебного материала** Период Нового времени в истории России и его критерии: основные подходы. Политическая жизнь России в начале XVII. Усиление закрепощения крестьян. Духовная и политическая жизньРоссии в Смутное время. Истоки и сущность русского самозванства. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии. Внешняя и внутренняя	2	ОК 02

	политика России в XVII в. Церковный раскол и его последствия. Формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра 1. и их последствия. Предпосылкии особенности складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Борьба за власть между различными группировками после смерти Петра I Царствование Петра II. Кондиции 1730 г. Бироновщина. Дворцовые перевороты средины века. Правление Елизаветы Петровны		
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Заполнение сравнительной таблицы «Развитие причесок и стрижек эпохи Петра I»	2	
РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В ПЕРИОД ПРОСВЕЩЕННОГО АБСОЛЮТИЗМА		**8**	
Тема 5.1. Россия в эпоху Просвещенного абсолютизма.	**Содержание учебного материала** Социально-политическое развитие России в екатерининское время. Политика Просвещенного абсолютизма: суть, цели, основные направления. Екатерининские реформы и их последствия. Формирование и развитие движения русских просветителей. Влияние Великой Французской революции на общественную мысль России к XVIII в. Причины и основные этапы Крестьянской войны 1773 – 1775 гг. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на С. Кавказе. Внутренняя и внешняя политика России при Павле I. (1796-1801 г.)	2	ОК 02 ПК 1.1
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Заполнение таблицы «Внешняя политика России в XVIII в.» (даты, основные внешнеполитические события, участники, итоги)	4	
РАЗДЕЛ 6. СОЦИАЛЬНО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX В.		**17**	
Тема 6.1. Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в	**Содержание учебного материала** Особенности экономического развития России в дореформенный период. Реформы Александра I. Эволюция форм собственности на землю. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Причины, суть, последствия восстания декабристов. Правление Николая I.: внутренняя и внешняя политика. Общественная мысль и особенности общественного движения России XIX в.	2	ОК 01 ЛР 1

первой половине XIX в.	Реформы и реформаторы в России. Русская культура Х1Х века и ее вклад в мировую культуру		
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Составление сравнительного анализа реформ Александра I и Александра II.	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Культура развития общества в данный период времени»		9	ОК 01 ПК 1.2
РАЗДЕЛ 7. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В ЭПОХУ БУРЖУАЗНЫХ РЕФОРМ И КОНТРРЕФОРМ XIX В.		**6**	
Тема 7.1. Россия в эпоху буржуазных реформ (2 половина XIX в.)	**Содержание учебного материала** Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войне. Крымская война и ее последствия. Причины буржуазных реформ. Основные положения реформы 19 февраля 1861 г. Земская реформа (1864 г.) Судебная реформа (1864 г.) Реформа городского самоуправления (1870 г.) Ликвидация рекрутчины и введение всеобщей воинской повинности (1874 г.) Университетские и академические (духовных школ) уставы. Итоги либеральных реформ 60-70-х гг. XIX в и их недостатки. Формирование народнического движения. Контрреформы Александра III	2	ОК 02
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Заполните Таблицу «Буржуазные реформы второй половины XIX в» (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги)	2	
РАЗДЕЛ 8. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В ЭПОХУ ИМПЕРИАЛИЗМА И РУССКИХ РЕВОЛЮЦИЙ		**6**	
Тема 8.1. Российская империя в эпоху империализма и русских революций	**Содержание учебного материала** Политическая и экономическая жизнь России в конце XIX в. Общероссийская перепись 1897 г. как исторический источник. Формирование пролетариата и развитие рабочего класса. Распространение марксизма в России. С.Ю. Витте и начало хозяйственной модернизации. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война итоги и последствия. Причины первой русской революции 1905-1907 гг. Образование политических партий. Манифест 17 октября 1905 г. Первая и вторая государственные думы. Реформы П.А. Столыпина. Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война. Февральская революция	2	ОК 01 ЛР 1

	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Сравнительный анализ Февральской и Октябрьской революций (дата, цель, движущая сила, участвующие партии, итоги)	2	
РАЗДЕЛ 9. СОВЕТСКИЙ И СОВРЕМЕННЫЙ ПЕРИОД В ИСТОРИИ РОССИИ		**6**	
Тема 9.1.	**Содержание учебного материала**	1	ОК 02
Советский и современный период в истории России.	Причины и последствия событий 25 октября 1917 г. Первые декреты Советской власти. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Формирование однопартийного политического режима. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Усиление режима личной власти Сталина. Сопротивление сталинизму. СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы. Холодная война. Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Советский Союз в 1985-1991 гг. Постсоветский период в истории России. Перестройка. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г. Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Россия на пути радикальной социальноэкономической модернизации. Культура в современной России. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации. Россия в условиях современной модернизации		ЛР 1
	Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Февральская и Октябрьская революция: сравнительный анализ	2	
	Сравнение целей и задач красного и белого движения. Почему большевикам удалось победить в гражданской войне	2	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего:	**75**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

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

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

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

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

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

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

3.2.2. Электронные издания

1.Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

3..Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

4.КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

5.Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

6.Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

7.Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

8.Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

9.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
- URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

10.ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

11.Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

12.Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники

1.Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов:

Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488- 0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типоценочныхмероприятий
ОК 01. Выбиратьспособырешения задачпрофессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с Р 2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с Р6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, П-о/с Р7, Тема 7.1, 7.2, п-о/с Р8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, П-о/с Р9, Тема 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, П-о/с 9.5, П-о/с	Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. .	П-о/с	Результаты выполнения учебных заданий

Приложение 6.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 16 Родной язык»

2024 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Родной язык (русский)» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС *по профессии* ***43.01.09 Повар, кондитер****.*

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины

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

1.Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: 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 78 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, официальноделовой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовнонравственной 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, официальноделового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владеть навыками составления деловой документации в соответствии с правилами русского языка;	-уметь разрабатывать/составлять деловую документации в соответствии с правилами русского языка;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	**54**
1. Основное содержание	
в т. ч.:	
Введение	**4**
Обязательный модуль **«Риторика публичного выступления»** (основное(инвариантное) и профессионально ориентированное (вариативное) содержание)	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	12
Вариативный модуль **«Деловой русский язык»**(основное (инвариантное) и профессионально ориентированное (вариативное) содержание)	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	10
Вариативный модуль **«Интернет-коммуникация на русском языке»** основное (инвариантное) и профессионально ориентированное (вариативное) содержание)	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Основное содержание	**4**	
	Родной язык как основа культурной самоидентификации личности (лекция-беседа). Роль родного языка в жизни человека. Понятия родной язык – государственный язык – иностранный язык.	2	ОК 05;ЛР 5
	Культурный код в родном языке. Отражение традиционных духовно-нравственных ценностей в родном русском языке. Родной язык и профессия. Речевая составляющая профессии.	2	
Модуль 1 (обязательный)	**Риторика публичного выступления**	**16**	
Тема 1.1.	Основное содержание	2	
	Риторика как наука и искусство. Риторический канон в истории и современности **(лекция)**. Риторика – наука об эффективной, убедительной, грамотной и выразительной речи. Востребованность риторических навыков в наши дни. Необходимость риторической грамотности в профессиональной деятельности. Риторический канон – правила создания устного/ письменного высказывания. Пять частей риторического канона.	2	ОК 05
Тема 1.2	Основное содержание	2	
	Риторический канон. Изобретение идей **(практическое занятие).** Топос как тематический образец развития идеи высказывания. Виды топосов.	2 (2)*	ОК 05 *ПК 1.1*
Тема 1.3	Основное содержание	2	
	Расположение идей **(практическое занятие)**	2 (2)	ОК 05 *ПК 1.1*

	Хрия как образец построения публицистической речи. Учет фактора адресата при создании плана высказывания. Виды доказательств.		
Тема 1.4.	Основное содержание	2	
	Риторический канон**(практическое занятие)**. Особенности словесного украшения речи. Практикум по использованию риторических приемов, тропов и фигур речи при создании публицистического высказывания.	2 (2)	ОК 05 *ПК 1.1*
Тема 1.5.	Основное содержание	6	
	Как подготовиться к произнесению речи перед аудиторией? Техника запоминания текста **(практическое занятие).**	2 (2)	ОК 04;ОК 05 *ПК 1.1*
	Использование модуляций тембра, громкости, интонаций, мимики и жестов для эмоционального воздействия на аудиторию. Вербальное и невербальное поведение оратора**(лекция)**.	2	ОК 04;ОК 05
	Как понять самому и быть понятым окружающим? **(практическое занятие)** Тренинг-игра с целью выявления лакун понимания чужого высказывания и формирования умения формулировать точные вопросы к собеседнику. Виды вопросов к собеседнику	2 (2)	ОК 04;ОК 05 *ПК 1.1*
Тема 1.6.	Основное содержание	2	
	Итоговое практическое занятие Исполнение публичного выступления. Выступление студентов с подготовленными речами, анализ и обсуждение выступлений.	2 (2)	ОК 04;ОК 05 *ПК 1.1*
Содержание вариативных модулей			
Модуль 2 (вариативный)	**Деловой русский язык**	**16**	
	Основное содержание	4	

Тема 2.1.	Признаки и принципы делового общения. Устная и письменная деловая коммуникация **(лекция).** Понятие о деловом общении. Основные признаки деловой коммуникации (регламентированность, целенаправленность, результативность, функционально-ролевой характер, позиционная оформленность).	2	ОК 04; ОК 05
	Принципы делового общения (субординация, уважение ко всем участникам, концентрация на деле, контроль над эмоциями, умение отделять деловые отношения от личных) **(лекция)**. Письменное и устное деловое общение. Этикет в устном деловом общении: телефонный разговор.	2	
Тема2.2.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Письменное деловое общение**(лекция)**. Документ как тип текста. Жанры документов. Документ как тип текста и язык документа. Схема составления документа: актуальная официально-деловая ситуация → выбор жанра документа → актуализация формы документа(шаблона) → выбор языкового наполнения (на примере заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки).	2	
	Презентационные жанры в деловом общении (автобиография /резюме / мотивационное письмо): ситуация, содержание, структура, языковые средства**(практическое занятие)**. Инструктивные тексты в деловом общении и профессиональной деятельности. Виды инструкций. Структура текста, языковые средства.	2	
Тема 2.3.	Основное содержание	4	
	Деловая переписка в электронной среде. Этикет деловой переписки **(практическое занятие)**.Условия успешности деловой переписки (оперативность, четкие формулировки, комфорт всех участников общения, нейтральная доброжелательная тональность, учет ситуации и особенностей адресата).	2	ОК 04; ОК 05

	Этикетная рамка делового письма: обращение, приветствие, представление, завершающая этикетная фраза, подпись, контактная информация **(практическое занятие)**. Деловая переписка в чатах/мессенджерах. Учет специфики канала связи при выборе языковых средств и организации высказывания.	2	
Тема 2.4.	Основное содержание	4	
	Структура основной части письма **(практическое занятие)**. Виды писем/сообщений.Виды писем/сообщений по цели высказывания (примеры). Структура основной части делового письма: суть/анонс содержания (зачем пишу) – в первом абзаце. Построение основной части по принципу: один абзац – одна мысль. В концовке: резюме либо указание на предполагаемые действия адресата.	2 (2)	ОК 04; ОК 05 *ПК 1.1*
	Выбор стилистического регистра (степени официальности) в зависимости от ситуации общения, социального статуса партнера по коммуникации, отношений между коммуникантами) **(практическое занятие).**	2 (2)	
Модуль 3(вариативный)	**Интернет-коммуникация на русском языке**	**16**	
Тема3.1.	Основное содержание	2	
	Современная интернет-коммуникация и ее особенности **(лекция-беседа).**Понятие и особенности интернет-коммуникации, специфика общения в интернете: открытость и анонимность, скорость, обновляемость информации, мультимодальность и мультимедийность, гипертекстовость. Нелинейные тексты в интернет-коммуникации (графика, инфографика, поликодовыетексты,гипертекст). Место интернет-коммуникации в деловой коммуникации в современном мире.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 3.2	Основное содержание	4	
	Язык интернет-коммуникации **(практическое занятие).** Особенности языка в интернете (устно-письменная речь), особые инструменты языка, возможности гибкого общения и самопрезентации.	2 (2)	ОК 04; ОК 05 *ПК 1.1*

	Особенности коммуникации в социальных сетях.		
	Анализ коммуникации на профессиональные темы в социальных сетях (**практическое занятие).** Языковые средства создания речевого имиджа и речевого портрета в социальных сетях и на профессиональных площадках. Языковой анализ профилей профессионалов, предлагающих свои услуги, на интернет-площадках (профи.ру, youdo, avito). Языковые средства, позволяющие создать привлекательный имидж эксперта.	2 (2)	
Тема 3.3	Основное содержание	4	
	Речевой этикет в интернет-коммуникации. Речевая агрессия и способы ее преодоления **(лекция)** Понятие речевого этикета. Обязательные элементы речевого этикета в интернет-коммуникации.	2	ОК 04; ОК 05
	Примеры нарушения речевого этикета и их последствия**(лекция)**. Уход от общения.Речевая агрессия в Сети и способы ее преодоления.	2	
Тема 3.4	Основное содержание	6	ОК 04; ОК 05
	Работа с нелинейными и инструктивными текстами **(практическое занятие).**Особенности нелинейных текстов: сочетание невербальной и вербальной информации, компактность, использование разных визуальных инструментов, наглядная демонстрация связей между явлениями, событиями, фактами.	2	
	Виды нелинейных текстов: графики, таблицы, диаграммы, афиши, реклама, инфографика и т.д. **(практическое занятие).** Алгоритмы работы с нелинейными текстами: чтение, распознавание элементов, установление связей между элементами, анализ единиц нелинейного текста, целостный анализ, интерпретация.	2	

	Инструктивные тексты и профессиональные лайфхаки **(практическое занятие).** Особенности инструктивных текстов: дробление информации, пошаговые императивы, оценка результата. Профессиональный лайфхак как инструктивный текст. Возможность оформления профессионального лайфхака как нелинейного текста.	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		**2**	ОК 04; ОК 05
	Всего:	**54**	

*в скобках указано количество часов профессионально-ориентированных занятий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса родного (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

-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.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.5; 1.6. Темы 2.1-2.4. Р 3, Темы 3.1-3.4. По/ По/с[23]	Вопросы по теме лекции Выполнение письменного творческого задания Подготовка и произнесение публичной речи Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1-1.4. Р 2, Темы 2.1-2.4. Р 3, Темы 3.1-3.4. По/	Вопросы по теме лекции Выполнение письменного творческого задания Подготовка и произнесение публичной речи Практические работы Разноуровневые задания Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6. Р 2, Темы 2.4. Р3, Темы 3.2.По/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Подготовка и произнесение публичной речи Анализ публичного выступления Практические работы

Приложение 6.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 17 Основы бережливго производства»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Основы бережливго производства»

1.1 Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:
Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код,	Умения	Знания

ОК		
ОК1 ОК2 ОК4 ОК5, ОК7 ОК10	Уметь: • осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; • моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; • применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах • применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; • организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; • применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнеса	Знать: • принципы и концепцию бережливого производства; • основы картирования потока создания ценностей; • методы выявления, анализа и решения проблем производства; • инструменты бережливого производства; • принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; • виды потерь и методы их устранения; • современные технологии повышения эффективности • технологии внедрения улучшений; • технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; • систему подачи предложений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебнойработы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**44**
В том числе: аудиторная самостоятельная работа	
Теоретическое обучение	**26**
Лабораторные занятия	
Практические занятия	**16**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объемчасов	Уровеньосвоения	Осваиваемыеэлементыкомпетенций, ЛР
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел I **Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация.**		**28**		
Тема 1.1. **Основные понятия и методология бережливого производства**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1 Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП). Принципы и концепция системы БП.	2	2	ОК1, ОК2,ОК5, ЛР 20
	2 Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Идеи бережливого производства в условиях современного рынка	2	2	
	Практические занятия	**4**		
	Практическое занятие №1 «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности».	4		
Тема 1.2 **Виды потерь и методы их устранения**	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК1, ОК2,ОК5, ОК7 ЛР10 ЛР 20
	1 Потери. Классификация потерь. Причины образования потерь. Природа потерь.	**2**	2	
	2 Виды потерь. Причины и способы борьбы.	2	2	
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие № 2 «Поиск потерь в производственном процессе»	2		
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**4**		

Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценности.	1	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапыпроведениякартирования.	2	2	ОК1, ОК2,ОК5,
	2	Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичныеошибкиприкартировании.	2	2	
	Практические занятия		**4**		
	Практическое занятие № 3 «Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока создания ценности»		4		
Тема 1.4 Методы решения проблем	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы.	2	2	ОК1, ОК2,ОК5, ОК7 ЛР 20
	2	Технологии анализа проблем: • фиксация проблемы; • детализация проблемы; • определение отклонения; • изучение причины возникновения проблемы; • разработка корректирующих мероприятий; • реализация корректирующих мероприятий; • проверка результата; • стандартизация.	2	2	
	Практические занятия		**2**		
	Практическое занятие № 4 «Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов.»		2		
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности			**16**		
Тема 2.1 Инструментыбережливогопроизводства	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, потокединичныхизделий.	2	2	ОК1, ОК2,ОК5, ОК7 ЛР19 ЛР 20
	2	Инструменты бережливого производства в сфере общественного питания.	2	2	

	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие №5 «Выбор методов бережливого производства для решения проблем, выявленных на фабрике процессов.	2		
Тема 2.2 **Внедрение методов бережливого производства**	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1 Модель внедрения бережливого производства. Типичные ошибки применения методов бережливого производства.	2	2	ОК1, ОК2,ОК4, ОК5, ОК7
Тема 2.3 **Технологии вовлечения и мотивации персонала**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1 Вовлечение персонала в бережливое производство, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям.	2	2	ОК1, ОК2,ОК4, ОК5, ОК7 ЛР19 ЛР20
	2 Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте.	2	2	
	Практические занятия	**2**		
	Практическое занятие №6 «Применение методов мотивации персонала»	2		
	Дифференцированный зачет	**2**		
Всего		**44**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Обязательныепечатныеиздания

1. Вейдер М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

2. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. 472 с. – Текст: непосредственный.

3. Зинчик Н.С., Бережливое производство: учебник/Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ.ред. А.Г. Бездудной. – Москва: КноРус, 2022. – 203 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания

1. Вумек Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?pid=1815955 (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: https://book.ru/book/938341 (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.

3. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171543 (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей. 10

3.2.3. Дополнительные источники

1. Лайкер Дж. Практика даоToyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: Альпина Паблишер, 2019. – 586 с. - Текст: непосредственный.

2. Клюев А. В. Бережливое производство [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под ред. И. В. Ершовой. - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. - 87 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: URL: https://www.iprbookshop.ru/87789.html (дата обращения: 03.02.2022).

3. Бородулин А.Л., Казарин В.В., Косарева Н.С., Серебренников С.С., Харитонов С.С. Бережливое производство. Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2022. – 224с.: - Режим доступа: URL: Книга Бережливое производство скачать бесплатно pdf без регистрации, автор С. С. Харитонов – Fictionbook

4. Фролов В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управление производством и организацию рабочих мест: монография. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 77с. - Текст: непосредственный

5. ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента — Москва: Стандартинформ, 2021. — 16 с.— URL: http://goupu-

19.ru/wpcontent/uploads/2021/11/gost-r-56404-2021-vzamen-56404-2015-berezhlivoe-proizvodstvo.- trabovaniya-k-sistemam-menedzhmenta.pdf (дата обращения: 03.02.2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	Экспертная оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос.
- моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
- применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	Экспертная оценка выполнения практической работы.
- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
-организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
-применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнеса	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Знания:	
- принципы и концепцию бережливого производства;	Тестирование
- основы картирования потока создания ценностей;	Тестирование, устный опрос
- методы выявления, анализа и решения проблем производства;	Индивидуальный письменный опрос
- инструменты бережливого производства;	Индивидуальный устный опрос, тестирование
- принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	Фронтальный опрос
- виды потерь и методы их устранения;	Устный опрос

- современные технологии повышения эффективности	Экспертная оценка выполнения практической работы
- технологии внедрения улучшений;	Фронтальный опрос, тестирование
-технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;	Индивидуальный устный и письменный опрос
- систему подачи предложений.	Устный опрос

Приложение 6.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД 18 Основы финансовой грамотности»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТИРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Основы финансовой грамотности и предпринимательскойдеятельности»

1.1. Цели и место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в банковской системе, находить и интерпретировать информацию о банковских услугах;
- анализировать условия кредитования и открытия вкладов с точки зрения управления личными финансами и финансовой ситуации в семье;
- определять назначение разных банковских услуг;
- характеризовать виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада
- объяснять как устроена система страхования вкладов, для чего она предназначена и каков порядок страхового возмещения;
- оценивать выгоды и риски использования различных банковских услуг;
- соотносить риски и выгоды при выборе различных ценных бумаг;
- различать виды ценных бумаг, описывать их характерные признаки;
-рассчитывать доходность акций;
- называть основные операции с ценными бумагами;
- Объяснять ,что такое страхование, в чем его отличие от сбережения и инвестирования;
- осознание ответственности за обязательную уплату налогов;
- рассчитывать сумму уплачиваемых налогов;
- объяснять, что такое налоги, объяснять и классифицировать виды налогов;
- объяснять, что такое предпринимательская деятельность, каковы ее преимущества и риски;
- соблюдать правила безопасности при платежах через Интернет, при использовании банковской карты и банкомата;
- распознавать различные виды финансового мошенничества и своевременно принимать мерыпредосторожности;
- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса.
- применять теоретические знания при решение практических задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие банковской системы;
- информацию о банковских услугах;
- виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада;
- что такое банковская карта, виды карт;
- понятие акций и облигаций, их влияние на доход семьи;
- основные операции с ценными бумагами;
- что такое страхование, виды страхования;
-понятие налогов, виды налогов;
- порядок расчета суммы налогов;
- понятие микрозаймов и микрофинансовых организаций;
-виды рисков собственных сбережений;
- виды мошенничества и меры предосторожности;
- роль и место предпринимательства в современной экономике;

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- порядок регистрации, лицензирования и прекращения предпринимательской деятельности;
- правовые основы предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- договоры, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- защита прав предпринимателей и потребителей;

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**:**

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; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать 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;	- приемы структурирования информации; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 03	-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;	- возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности;

ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности.
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	-правила оформления документов; - особенности социального и культурного контекста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*45*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*43*
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в формедифференцированного зачета	2

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Банки: чем они могут быть полезны.		**12**	
Тема 1.1. Банковская система Российской федерация ОК1, ОК2, ОК5	**Уметь:** - ориентироваться в банковской системе, находить и интерпретировать информацию о банковских услугах; - определять назначение разных банковских услуг; - характеризовать виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада **Знать:** - понятие банковской системы; - информацию о банковских услугах; - виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада; - что такое банковская карта, виды карт;	**6**	
	Содержание учебного материала:	**4**	
	1 Коммерческие банки: их назначение и деятельность. Центральный банк РФ, его функции.	2	2
	2 Текущие счета и банковские карты. Сберегательные вклады.	2	2
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 1 «Расчет доходности по вкладам»		
Тема 1.2. Кредиты и микрозаймы ОК1, ОК2, ОК5, ОК11 ЛР 15, ЛР 20	**Уметь:** - анализировать условия кредитования и открытия вкладов с точки зрения управления личными финансами и финансовой ситуации в семье; **Знать:** - виды кредитов и условия кредитования; - понятие микрозаймов и микрофинансовых организаций	**6**	
	Содержание учебного материала:	**4**	

	1	Кредиты.Условия и способы получения кредитов. Микрофинансовые организации и микрозаймы.	2	2
	2	Виды кредитов, их краткая характеристика.	2	2
	Практические занятия		**2**	
	Практическое занятие № 2 «Решение ситуационных задач по теме «Кредиты и микрозаймы»		2	
Раздел 2.Ценные бумаги			**4**	
Тема 2.1. Облигации и акции. ОК1, ОК2, ОК5, ОК11 ЛР 20	**Уметь:** -- различать виды ценных бумаг, описывать их характерные признаки; - называть основные операции с ценными бумагами; - соотносить риски и выгоды при выборе различных ценных бумаг; -рассчитывать доходность акций; **Знать:** - понятие акций и облигаций, их влияние на доход семьи; - основные операции с ценными бумагами;			
	Содержание учебного материала:		**2**	
	1	Облигации и акции: понятие, виды. Доходность облигаций и акций.	2	2
	Практические занятия:		**2**	
	Практическое занятие №3: «Расчет доходности от облигаций и акций»			
Раздел 3. Страхование: что и как страховать.			**4**	
Тема 3.1. Структура страхового рынка в России ОК1, ОК2, ОК5, ОК11 ЛР15,ЛР20	**Уметь:** - объяснять как устроена система страхования вкладов, для чего она предназначена и каков порядок страхового возмещения; -Объяснять, что такое страхование, в чем его отличие от сбережения и инвестирования; **Знать:** - что такое страхование, виды страхования;		4	

	Содержание учебного материала:		**4**	
	1	Понятие и виды страхования. Страхование гражданской ответственности	2	2
	2	Страхование здоровья и жизни. Пенсионное страхование.	2	2
Раздел 4.Риски в мире денег			**4**	
Тема 4.1Риски собственных сбережений. Финансовое мошенничество. ОК1, ОК2, ОК5,ОК11 ЛР 15, ЛР 20	**Уметь:** - распознавать различные виды финансового мошенничества и своевременно принимать меры предосторожности; - соблюдать правила безопасности при платежах через Интернет, при использовании банковской карты и банкомата; - применять теоретические знания при решение практических задач. **Знать:** --виды рисков собственных сбережений; - виды мошенничества и меры предосторожности;			
	Практические занятия:		**4**	
	Практическое занятие № 4 «Виды рисков своих сбережений и возможные способы защиты от них»		2	
	Практическое занятие № 5 «Финансовое мошенничество. Решение ситуационных задач».		2	
Раздел 5 Предпринимательство и его роль в современной экономике.			**10**	
Тема 5.1. Понятие и виды предпринимательской деятельности. ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК9 ЛР 4, ЛР 20	**Уметь:** **-** объяснять, что такое предпринимательская деятельность, каковы ее преимущества и риски; - распознавать виды рисков; **Знать:** - роль и место предпринимательства в современной экономике; - базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - порядок регистрации, лицензирования и прекращения предпринимательской		**6**	

	деятельности; - правовые основы предпринимательской деятельности;		
	Содержание учебного материала:	**4**	
	1 Понятие и сущность предпринимательской деятельности. Субъекты и объекты предпринимательства. Основные качества предпринимателя. Виды предпринимательской деятельности. Функции предпринимателя.	2	2
	2 Индивидуальный предприниматель- особенности правового статуса. Порядок регистрации ИП. Понятие о самозанятых. Обязанности предпринимателей.	2	2
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие№ 6 «Преимущества и недостатки предпринимательской деятельности.»		
Тема 5.2. Создание собственного бизнеса ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК11 ЛР4, ЛР20,	**Уметь:** - моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса. - применять теоретические знания при решение практических задач. **Знать:** - правовые основы предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия;	**4**	
	Содержание учебного материала:	**2**	
	1 Этапы создания бизнеса. Выбор правовой формы предприятия. Порядок регистрации.	2	2
	Практические занятия	**2**	2
	Практическое занятие№ 7 «Создание собственного дела»		
Раздел 6. Налогообложение в предпринимательской деятельности		**11**	
Тема 6.1 Характеристика,	**Уметь:**	11	

классификация и роль налогов в предпринимательской деятельности. ОК1, ОК2,ОК5, ОК9 ЛР20	**-** распознавать виды налогов по классификационным признакам. - применять экономические и правовые знания в конкретных профессиональных ситуациях. **Знать:** - основные виды налогов, применяемых в предпринимательской деятельности, порядок их исчисления; - права, обязанности и ответственность налогоплательщиков;			
	Содержание учебного материала:		**5**	
	1	Понятие налога. Виды налогов. Обязанности и права налогоплательщиков.	2	2
	2	Налоговые декларации. Стандартные и социальные налоговые выплаты.	2	2
	3	Системы налогообложения в предпринимательстве.	1	2
	Практические занятия		**4**	
	Практическое занятие №**8**«Расчет налогов»		2	
	Практическое занятие № **9** «Налогообложение предпринимательской деятельности»		2	
Дифференцированный зачет			**2**	
Итого			**45**	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета"Социально-экономических дисциплин".

Оборудование учебного кабинета:
- посадочных мест по количеству обучающихся;
-стулья;
-доска классная;
-стеллаж для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;
- интерактивная доска;
- компьютер.

Приборы и устройства:
- схемы по темам

Учебные наглядные пособия:
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине:

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:
-правила техники безопасности и производственной санитарии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

- Конституция Российской Федерации – Ульяновск: «Книгочей», 1997;
- Гражданский кодекс Российской Федерации – М. Издательство «Омега-Л», 2006 -310с. – (Кодексы Российской Федерации);
- Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. Издательство «Омега – Л», 2008 – 209с. – (Кодексы Российской Федерации);
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях 30.12.2001 г. №195-ФЗ//Российская газета. 2001.31 декабря;
- Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31 июля 1998 г.;
- Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 5 августа 2000 г.

Основные источники:

- Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования /И.И. Кузнецова. –М.: Издательский центр «Академия», 2011 – 192 с.;
- Основы экономики и предпринимательства: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования /Л.Н. Череданова. -9-е изд., -М.: Издательский центр «Академия», 2010-176 с.;
- Предпринимательство в сфере сервиса: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Б. Крутик, М.В. Решетова. -2-е изд., перераб. -М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.;
Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся среднее профессиональное образование. -М.: ВАКО,2020.-400с

Дополнительные источники:

- Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования /Е.А. Певцова. – 2-е изд., испр. –М.: Издательский центр «Академия». 2012. - 400 с.;
- Жилинский С.Э. Предпринимательское право (правовая основа предпринимательской деятельности): Учебник для вузов. – 3-е изд, изм. И доп. – М.: НОРМА, 200;

Интернет ресурсы:

«Гарант»: www. garant.ru

«Консультант Плюс»: www.consultant.ru
htt://www/icebe/ru/conteconomics/
htt://economicus.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольиоценкарезультатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения студентами индивидуальных самостоятельных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: - ориентироваться в банковской системе, находить и интерпретировать информацию о банковских услугах;	Тестирование
- анализировать условия кредитования и открытия вкладов с точки зрения управления личными финансами и финансовой ситуации в семье;	Защита практической работы: Практическое занятие № 1
- определять назначение разных банковских услуг;	Тестирование
- характеризовать виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада	Защита практической работы: Практическое занятие № 2
- объяснять как устроена система страхования вкладов, для чего она предназначена и каков порядок страхового возмещения;	Тестирование
- оценивать выгоды и риски использования различных банковских услуг;	Защита практической работы: Практическое занятие № 3
- соотносить риски и выгоды при выборе различных ценных бумаг;	Защита практической работы: Практическое занятие № 3
- различать виды ценных бумаг, описывать их характерные признаки;	Тестирование
-рассчитывать доходность акций;	Защита практической работы: Практическое занятие № 3
- называть основные операции с ценными бумагами;	Тестирование
- Объяснять, что такое страхование, в чем его отличие от сбережения и инвестирования;	Защита внеаудиторной самостоятельной работы по теме: 3.1.
- осознание ответственности за обязательную уплату налогов;	Тестирование
- рассчитывать сумму уплачиваемых налогов;	Защита практической работы: Практическое занятие № 8 Практическое занятие № 9

- объяснять, что такое налоги, объяснять и классифицировать виды налогов;	Тестирование
- объяснять, что такое предпринимательская деятельность, каковы ее преимущества и риски;	Защита практической работы: Практическое занятие № 6
- соблюдать правила безопасности при платежах через Интернет, при использовании банковской карты и банкомата;	Защита практической работы: Практическое занятие № 5
- распознавать различные виды финансового мошенничества и своевременно принимать меры предосторожности;	Защита практической работы: Практическое занятие № 4 Практическое занятие № 5
моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса.	Защита практической работы: Практическое занятие № 7
- применять теоретические знания при решение практических задач.	Защита практических работ.
Знания: -понятие банковской системы;	Устный опрос
- информацию о банковских услугах;	Устный опрос
- виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада;	Тестирование
- что такое банковская карта, виды карт;	Тестирование
- понятие акций и облигаций, их влияние на доход семьи;	Устный опрос
- основные операции с ценными бумагами;	Устный опрос
- что такое страхование, виды страхования;	Защита внеаудиторной самостоятельной работы по теме: 3.1.
-понятие налогов, виды налогов;	Устный опрос
- порядок расчета суммы налогов;	Защита практической работы: Практическое занятие № 8 Практическое занятие № 9
- понятие микрозаймов и микрофинансовых организаций;	Защита практической работы: Практическое занятие № 2
-виды рисков собственных сбережений;	Защита практической работы: Практическое занятие № 4

-виды мошенничества и меры предосторожности;	Защита практической работы: Практическое занятие № 5
- роль и место предпринимательства в современной экономике; - базовые определения, функции и задачи предпринимательства;	Устный опрос
- порядок регистрации, лицензирования и прекращения предпринимательской деятельности;	Тестирование
- правовые основы предпринимательской деятельности;	Тестирование
- различные способы создания предпринимательской организации;	Защита практической работы: Практическое занятие № 7
- этапы организации собственного предприятия;	Защита практической работы: Практическое занятие № 7

Приложение

к ОП СПО

43.01.09 "Повар, кондитер"

РАССМОТРЕНО и СОГЛАСОВАНО
на Педагогическом совете
Протокол №6 от 28.06. 2024г.
Председатель _____ Р.Ш.Аглиуллов

РАССМОТРЕНО и СОГЛАСОВАНО
на студенческом Совете
Протокол №6 от 27.06.2024г. 2024г.
Председатель _____ Д.В.Тихонова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
ОГБПОУ «Димитровградского техникума профессиональных технологий имени Героя Советского Союза М.С.Чернова»

2024

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 5

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 5
1.2. Направления воспитания 6

1.3. Целевые ориентиры воспитания 7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....12

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....12

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....20
3.1. Кадровое обеспечение.....20

3.2. Нормативно-методическое обеспечение 21
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 21
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 22
3.5. Анализ воспитательного процесса.....22

Приложение 1. Календарный план воспитательной работы 25

Приложение 2. Рабочая программа воспитания по профессии/специальности.....27

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания(далее — Программа) ОГБПОУ Димитровградский техникум профессиональных технологий имени Героя Советского Союза М.С.Чернова, (далее — Техникум) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины; выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Программа является обязательной частью образовательной программы техникума и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

Содержание Программы является основой разработки рабочей программы вне зависимости от реализуемых в ней образовательных программ по профессиям/специальностям. Специфика воспитательной деятельности по конкретной профессии/специальности, определяемая ФГОС СПС), отражается в приложениях к рабочей программе. Количество приложений к рабочей программе определяется количеством реализуемых образовательных программ по профессиям/специальностям в конкретной образовательной организации.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в техникум, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники техникума, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ОГБПОУ Димитровградский техникум профессиональных технологий имени Героя Советского Союза М.С.Чернова. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание**— формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание**— формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание**— формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание**— формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее —- ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания

выпускников техникума

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.(ГВ1) Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. (ГВ2) Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. (ГВ3) Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. (ГВ4) Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. (ГВ5) Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах. (ГВ6)
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. (ПВ1)

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. (ПВ2) Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. (ПВ3) Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. (ПВ4)
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. (ДНВ1) Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.(ДНВ2) Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. (ДНВ3) Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. (ДНВ4) Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России. (ДНВ5)
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. (ЭВ1) Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. (ЭВ2) Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. (ЭВ3) Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. (ЭВ4)
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. (ФВ1) Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. (ФВ2) Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. (ФВ3)

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. (ФВ4) Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. (ФВ5) Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. (ФВ6) Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. (ФВ7)
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. (ПТВ1) Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. (ПТВ2) Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. (ПТВ3) Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. (ПТВ4) Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. (ПТВ5) Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе. (ПТВ6)
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. (ЭВ1) Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. (ЭВ2) Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. (ЭВ3) Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми. (ЭВ4)

Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. (ЦНП1) Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. (ЦНП2) Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. (ЦНП3) Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. (ЦНП4) Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. (ЦНП5) Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности. (ЦНП6)

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику техникума
Гражданское воспитание
Сформированность у обучающегося гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения государственных символов (герб, флаг, гимн). (ГВ7)
Патриотическое воспитание
Готовность к служению Отечеству, его защите. (ПВ5)
Духовно-нравственное воспитание
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире. (ДНВ6)
Эстетическое воспитание

Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений. (ЭВ5)
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков, ПАВ. (ФВ8)
Профессионально-трудовое воспитание
Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. (ПТВ7)
Экологическое воспитание
Сформированность экологически грамотного поведения в природе у студентов и слушателей через научно-исследовательскую деятельность по сохранению экологии. (ЭВ5)
Ценности научного познания
Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности. (ЦНП7)

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад техникума

Цель техникума: формирование и реализация современной модели подготовки кадров с инновационными образовательными технологиями и методами организации образовательного процесса, направленными на подготовку высококвалифицированных кадров, в соответствии с требованиями развития экономики региона и современными потребностями общества.

Наиболее значимыми традиционными мероприятиями, составляющими основу воспитательной системы, являются следующее: реализация проектов «Волонтерское движение «Твори добро!», «ВПК «Патриот», «Билет в будущее», «Моя профессия лучше», «Быть вожатым», «Тайм-кафе «Свободный диалог». Еженедельно проводится церемония поднятия государственного флага РФ. У техникума имеется флаг, который расположен в уголке символике нашего государства. Ребята, принимая участие в онлайн-мероприятиях, свои выступления записывают именно в этом уголке. Традицией стало участие членов Музейного уголка боевой славы в Музейном зональном фестивале «Три сосны, где ребята всегда занимают призовые места. Также ребята этого клуба принимают участие в конкурсе исследовательских работ «Без срока давности» и уже второй год становятся победителями регионального этапа. Большую роль в проведении мероприятий техникума играет студенческое самоуправление, без которого не обходится ни одно мероприятие. Также традицией в техникуме стало проведение таких мероприятий, как «Посвящение в студенты», веревочный курс «Будем знакомы», акции «Здоровый шаг», Георгиевская ленточка, «Ленточка триколор», «Мама-любимая мама» и др.

В нашей воспитательной работе результат воспитательной работы зависит от качества взаимодействия с социальными партнерами: МКУ «Димитровградский краеведческий музей», МКУ «Комитет по делам молодежи», ОГКОУ «Школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья №11» города Димитровграда, МАУК «Центр культуры и досуга «Восход», ОГБУ СО ЦСО «Доверие», МБУК «Централизованная библиотечная система г.Димитровграда».

Обучающиеся техникума принимают участие в проектах «Без срока давности», «Билет в будущее», Конкурс первичный отделений РДДМ, конкурс проектов «Скажи жизни-Да!», региональный этап Всероссийской военно-спортивной игры «Победа» - областной военно- спортивной игры «Орлёнок», муниципальный профориентационный конкурс «Вектор моего успеха», региональный этап Всероссийского чемпионата профессионального мастерства "Абилимпикс", фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая весна», региональный чемпионат «Профессионалы», городские фестивали «Песни, опаленные войной» и «Сирень Победы», областные конкурсы «России, жить» и «Статен в строю, силен в бою» и другие.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших

событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения и различные клубы. В техникуме сформирован студенческий совет. Раз в месяц проводятся заседания студенческогосовета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

Техникум имеет удобное местоположение – центр города, что позволяет в процессе воспитывающей деятельности сотрудничать со многими театрами города Димитровграда, музеями, библиотеками. Также на базе техникума проводятся выездные лекции с целью приобщения студентов к историко-культурной, этнокультурной жизни.

Дата образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Димитровградский техникум профессиональных технологий имени Героя Советского Союза им. М.С. Чернова» 30 августа 1897 г.

Димитровградский техникум профессиональных технологий имеет статус культурного наследия, в 2024 году ему исполняется 127 лет. Техникум носит имя Героя Советского Союза М.С.Чернова, выпускника техникума. Рядом с техникумом расположен Димитровградский краеведческий музей и центр социального обслуживания «Доверие», с которыми налажено тесное взаимодействие и сотрудничество.

В техникуме обучается от 350 до 400 обучающихся.

-количество студентов из неполных семей- 153

-количество студентов из семей, находящихся в социально-опасном положении СОП – 3

-количество обучающихся из малообеспеченных семей-34
-количество детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – 66
-количество обучающихся, имеющих инвалидность – 14
-количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – 41
-количество обучающихся состоящих на различных видах учета – 14.

В техникуме обучаются выпускники школ г.Димитровграда – 221чел., Ульяновской области - 123 чел., иногородние – 13 чел., иностранные студенты – 1.

Техникум ведет подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена последующим профессиям и специальностям:

23.01.17 "Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей"

43.01.09 "Повар, кондитер"

15.01.05 "Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)"

35.01.14 "Мастер по техническому обслуживанию и ремонту машинно - тракторного парка"

43.02.17 "Технология индустрии красоты"

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

43.02.13 "Технология парикмахерского искусства"

В техникуме реализуетя программа «Первая профеесия» в рамках которой обучающиеся школ обучаются профессии «Мастер маникюра». Также школьники и обучающиеся техникума имеют возможность заниматься в кружках полнительного образования туристско-краеведческой направленности «Школа безопасности».

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает

—использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

— привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

— использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

— инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

— 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;

— организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

— 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;

—работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

—планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- Разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

— проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

— разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

— организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

— организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

— размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

— размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

— организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

— оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

— размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

— размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

— совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в техникуме, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

— организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

— вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

— сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

— организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

— поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;

Модуль состоит из нескольких блоков:

- Профилактика правонарушений;

- Профилактика алкоголизма;
- Профилактика табакокурения;
- Профилактика наркомании;
- Профилактика буллинга;
- Противодействие экстремизму;
- Противодействие терроризму;
- Профилактика и коррекция деструктивного поведения;
- Противодействие радикальным взглядам;
- Медиабезопасность.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства техникумом, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни техникум, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д.

направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в техникуме предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	-Обеспечение системной образовательной (учебно-воспитательной) и административно-хозяйственной (производственной) работы образовательного учреждения; -Формирование контингента обучающихся, обеспечение охраны их жизни и здоровья во время образовательного процесса, соблюдение прав и свобод обучающихся и работников образовательного учреждения в установленном законодательством РФ порядке; -Определение стратегии, цели и задач развития образовательного учреждения, прием решения о программном планировании *его* работы, участии образовательного учреждения в различных программах и проектах, обеспечение соблюдения требований, предъявляемых к условиям образовательного процесса, образовательным программам, результатам деятельности образовательного учреждения и к качеству образования; -Формирование контингентов обучающихся, обеспечение их социальной защиты; -Осуществление совместно с советом образовательного учреждения и общественными организациями разработки, утверждения и реализации программ развития техникума, образовательной программы техникума, учебных планов, учебных программ курсов, дисциплин, готовых календарных учебных графиков, устава и правил внутреннего трудового распорядка техникума; -Создание условий для внедрения инноваций, обеспечение формирования и реализации инициатив работников техникума, направленных на улучшение работы техникума и повышение качества образования, поддержание благополучного морально-психологического климата в коллективе.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Организует и руководит учебно-воспитательной работой в учреждении. Осуществляет: —непосредственное руководство работой классных руководителей групп; -оказание помощи кураторам; в формировании коллектива студенческих групп; -подборку классных руководителей групп; -представление о поощрении студентов и подчиненных работников; -общее руководство и развитие спортивной и военно- патриотической работы; -изучение, обобщение передового опыта по вопросам организации воспитательной работы в учебных заведениях, *его* внедрение и адаптацию; -работу с родителями (законными представителями) (подготовку родительских собраний, лекториев, бесед); -работу по созданию привлекательного имиджа техникума, в том числе создание рекламно-презентационных материалов, участие во внешних мероприятиях и в смотрах кабинетов и лабораторий; -учет результатов учебно—воспитательной работы, контроль за качеством работы подчиненных

	должностных лиц; -участие студентов в городских, областных мероприятиях конкурсах, конференциях и т.п.); -подготовку Педагогических советов, Методических советов, психолого-педагогических семинаров в рамках своего направления; -мероприятия по формированию здорового образа жизни и экологической культуры, по развития творческой деятельности студентов, по улучшению социально- психологического климата в коллективах обучающихся, профилактике асоциального поведения обучающихся (беседы, лекции). Организует и контролирует: -работу кружков, клубов, секций, анализ результативности этой работы; -работу по выполнению студентами Устава техникума, Правил внутреннего распорядка в части учебной дисциплины, успеваемости; -внеклассные мероприятия в соответствии с планом работы, их содержательность и эстетический уровень. Разрабатывает: -стратегию развития техникума по вопросам воспитательной работы; -планы работы по своим направлениям; -формирует и развивает систему самоуправления; -проводит работу по сохранению контингента; -подготавливает организационные документы в рамках своих обязанностей: приказы, положения, отчеты, обеспечивает связь с общественными органами, органами местного самоуправления, правоохранительными органами.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	-организовывает участие педагогов, обучающихся и их родителей (законных представителей) в проектировании рабочих программ воспитания; -обеспечивает вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания; -участвует в организации отдыха и занятости обучающихся в каникулярный период; -организовывает педагогическое стимулирование обучающихся к самореализации социально-педагогической поддержки; -осуществляет координацию деятельности различных детских общественных объединений и некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на укрепление гражданской идентичности, профилактику правонарушений среди несовершеннолетних, вовлечение детей и молодежи в общественно-полезную деятельность, по вопросам воспитания обучающихся как в рамках техникума, так и вне основного образовательного пространства; -организует подготовку и реализацию дней единых действий в рамках Всероссийского календаря образовательных событий, приуроченных кгосударственным и национальным

	праздникам Российской Федерации; -обеспечивает информирование и вовлечение обучающихся для участия в днях единых действий Всероссийского календаря образовательных событии, а также всероссийских конкурсов, проектов, фестивалей; -мероприятий различных общественных объединений и организаций; -организует и проводит мероприятия, направленные на формирование у обучающихся общероссийской гражданской идентичности и неприятие идеологии терроризма; -оказывает содействие в создании и деятельности первичного отделения РДДМ, оказывает содействие в формировании актива техникума; -выявляет и поддерживает реализацию социальных инициатив студентов техникума (с учетом актуальных форм организации соответствующих мероприятий), осуществляет сопровождение детских социальных проектов; -осуществляет взаимодействие с заинтересованными общественными организациям по предупреждению негативного и противоправного поведения обучающихся.
Социальный педагог	-изучает психологомедико-педагогические особенности личности обучающихся и ее микросреды, условия жизни; -выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку. -выступает посредником между обучающимися и техникумом, семьей, средой, специалистами разных служб, ведомств и административных органов; -определяет задачи, формы, методы социально-педагогической работы, способы решения личных и социальных проблем, принимает меры по социальной защиты и социальной помощи, реализации прав и свобод личности обучающегося; -организует различные виды социально ценной деятельности обучающихся, мероприятия, направленные на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ, участвует в их разработке и утверждении; -способствует установлению гуманных, нравственно здоровых отношений в социальной среде, содействует созданию обстановки психологического комфорта и безопасности личности обучающихся, обеспечивает охрану их жизни и здоровья; -обеспечивает социально-педагогическое сопровождение обучающихся «групп риска»; -участвует в работе Совета по профилактике асоциальных явлений, готовит материалы для организации его

	деятельности; -взаимодействует с преподавателями, родителями законными представителями) обучающихся, специалистами социальных служб занятости, с отделом опеки и попечительства; -выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса, систематически повышает свою профессиональную квалификацию, участвует в работе педагогического совета техникума и совещаниях.
Педагог-психолог	-осуществляет профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся в процессе обучения; -содействует охране прав обучающихся в соответствии с Конвенцией о правах ребенка и законодательством Российской Федерации; -способствует гармонизации социальной сферы техникума и осуществляет превентивные мероприятия по профилактике возникновения социальной дезадаптации; -определяет факторы, препятствующие развитию личности обучающихся, и принимает меры по оказанию им различного вида психологической помощи (психокоррекционной, реабилитационной и консультативной); -оказывает помощь обучающимся, родителям(законным представителям),педагогическому коллективу в решении конкретных психолого-педагогических проблем; -проводит психологическую диагностику, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; -проводит диагностическую, психокоррекционную реабилитационную, консультативную работу, опираясь на достижения в области педагогической и психологической наук, возрастной психологии, а также современных информационных технологий; -составляет психолого-педагогические заключения по материалам исследовательских работ с целью ориентации преподавательского коллектива, а также родителей (законных представителей) в проблемах личностного и социального развития обучающихся; -ведет документацию по установленной форме и использует ее исключительно в целях профессиональной деятельности; -участвует в планировании и разработке развивающих и коррекционных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей обучающихся, в обеспечении уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта; -способствует развитию у обучающихся готовности к ориентации в различных ситуациях жизненного и профессионального самоопределения; определяет степень отклонений (умственных, физических,

	эмоциональных) в развитии обучающихся, а также различного вида нарушений социального развития и проводит их психолого- педагогическую коррекцию; -формирует психологическую культуру обучающихся, педагогических работников и родителей (законных представителей), в том числе и культуру полового воспитания; -консультирует работников техникума по вопросам практического применения психологии, ориентированной на повышение социально-психологической компетентности обучающихся, педагогических работников, родителей (лиц, их заменяющих); -принимает участие в деятельности педагогического и иных советах образовательного учреждения, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы; -знает приоритетные направления развития образовательной системы РФ, законы и иные нормативно-правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного, развивающего обучения, технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения, основы экологии, экономики, социологии, трудовое законодательство, основы работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием; - участвует в работе педагогических, методических советов, других формах методической работы, в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим); -вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса.
Преподаватель	-проводит обучение обучающихся в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов; -организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся, индивидуальные образовательные траектории (программы), используя наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, новые образовательные технологии, включая информационные; -содействует развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формированию их общей культуры, расширению социальной сферы в их воспитании; -обеспечивает достижение и подтверждение обучающимися уровней образования (образовательных цензов). -оценивает эффективность обучения предмету (дисциплине, междисциплинарному курсу) обучающихся, учитывая освоение ими знаний, овладение умениями, применение полученных навыков, развитие опыта творческой деятельности, познавательного интереса, используя компьютерные технологии, в т. ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности;

	-соблюдает права и свободы обучающихся; -поддерживает учебную дисциплину, режим посещения занятий, уважая человеческое достоинство, честь и репутацию обучающихся; -осуществляет контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе с использованием современных способов оценивания в условиях информационно- коммуникационных технологий (в т. ч. ведение электронных форм документации); -вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса в образовательной организации; -участвует в работе методических объединений, конференций, семинаров; в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим). -участвует в деятельности педагогических и иных советов образовательной организации, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы; -осуществляет связь с родителями или лицами, их заменяющими; -разрабатывает рабочие программы учебных дисциплин (модулей) по своей дисциплине и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, несет ответственность за реализацию их в полном объеме в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса, а также за качество подготовки выпускников; -обеспечивает охрану жизни и здоровья, обучающихся во время образовательного процесса, выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики; -уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений, развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни; -применяет педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и воспитания; -учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями; -участвует в проведении работы по профессиональной ориентации обучающихся, используя

	современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; -способствует профессиональному, культурному развитию обучающихся, привлекает их к техническому и прикладному творчеству.
Классный руководитель (Куратор)	Инвариантная часть: -содействует повышению дисциплинированности и академической успешности каждого обучающегося, в том числе путём осуществления контроля посещаемости и успеваемости; -обеспечивает включенность всех обучающихся в воспитательные мероприятия по приоритетным направлениям деятельности по воспитанию и социализации; -содействует успешной социализации обучающихся путём организации мероприятий и видов деятельности, обеспечивающих формирование у них опыта социально и личностно значимой деятельности, в том числе с использованием возможностей волонтёрского движения, детских общественных движений, творческих и научных сообществ; -осуществляет индивидуальную поддержку каждого обучающегося учебной группы на основе изучения его психофизиологических особенностей, социально-бытовых условий жизни и семейного воспитания, социокультурной ситуации развития ребёнка в семье; -выявляет и оказывает поддержку обучающимся, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, оказывает помощь в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных; -выявление и педагогическую поддержку обучающихся, нуждающихся в психологической помощи; -проводит профилактическую работу по наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения, употребления вредных для здоровья веществ; -формирует навыки информационной безопасности; -содействует формированию у обучающихся с устойчиво низкими образовательными результатами мотивации к обучению, развитию у них познавательных интересов; -оказывает поддержку талантливых обучающихся, в том числе содействие развитию их способностей; -содействует получению дополнительного образования обучающимися через систему кружков, клубов, секций, объединений, организуемых в учреждениях; -обеспечивает защиту прав и соблюдения законных интересов обучающихся, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования; -деятельность по воспитанию и социализации обучающихся, осуществляемая с группой как социальной группой, включает: -изучение и анализ характеристик учебной группы, как малой социальной группы;

	-регулирование и гуманизацию межличностных отношений в группе, формирование благоприятного психологического климата, толерантности и навыков общения в полиэтнической, поликультурной среде; -формирование ценностно-ориентационного единства в группе по отношению к национальным, общечеловеческим, семейным ценностям, здоровому образу жизни, активной гражданской позиции, патриотизму, чувству ответственности за будущее страны; признанию ценности достижений и самореализации в учебной, спортивной, исследовательской и творческой деятельности; -организацию и поддержку всех форм и видов конструктивного взаимодействия обучающихся, в том числе их включенности в волонтерскую деятельность и в реализацию социальных и образовательных проектов; -выявление и своевременную коррекцию деструктивных отношений, создающих угрозы физическому и психическому здоровью обучающихся; -профилактику девиантного и асоциального поведения обучающихся, в том числе всех форм проявления жестокости, насилия, травли в коллективе; -осуществление воспитательной деятельности во взаимодействии с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, включая: -привлечение родителей (законных представителей) к сотрудничеству в интересах, обучающихся в целях формирования единых подходов к воспитанию и создания наиболее благоприятных условий для развития личности каждого ребёнка; -регулярное информирование родителей (законных представителей) об особенностях осуществления образовательного процесса в течение учебного года, основных содержательных и организационных изменениях, о внеурочных мероприятиях и событиях жизни группы; координацию взаимосвязей между родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и другими участниками образовательных отношений; -содействие повышению педагогической компетентности родителей (законных представителей) путём организации целевых мероприятий, оказания консультативной помощи по вопросам воспитания и социализации. Вариативная часть: -разрабатывает план (программу) воспитательной работы с учебной группой; -участвует в работе педагогических, методических советов, других формах методической работы, в работе по проведению родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим);

	-вносит предложения **по** совершенствованию образовательного процесса; -обеспечивает охрану жизни и здоровья, обучающихся во время образовательного процесса; -выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -изучает с обучающимися Правила по охране и безопасности труда, строго их соблюдает при проведении учебно-воспитательного процесса; -несет личную ответственность за сохранение жизни и здоровья, обучающихся во время экскурсий, походов, спортивных игр, общественно полезного труда; -немедленно извещает директора техникума о каждом несчастном случае; -обеспечивает безопасное проведение воспитательного процесса, проводит инструктаж во время внеклассных мероприятий (экскурсий, походов, спортивных соревнований, вечеров и т.д.) по правилам пожарной безопасности, дорожного движения, поведения на улице, воде и т. д. с регистрацией в специальном журнале; -воспитывает у обучающихся чувство личной ответственности за соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности, дорожного движения, поведения на воде, улице и т. д.; -вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса, а также доводит до сведения руководства техникума информацию о недостатках в обеспечении образовательного процесса; -обязан уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему; -ведет портфолио обучающихся и осуществляет контроль за посещаемостью, с выяснением причин пропусков занятий без уважительных причин; -проводит тематические классные часы, собрания, беседы с обучающимися; -обеспечивает защиту и охрану прав обучающихся, особенно уделяя внимание детям, находящимся в трудной жизненной ситуации и социально-опасном положении, обучающимся, оставшимся без попечения родителей, активно сотрудничая с социальными службами; -организует и проводит родительские собрания периодичностью не менее 2 раза в учебный год; -работает с родителями индивидуально, привлекает родителей к организации внеучебной деятельности.
Библиотекарь	-изучает психолого-медико-педагогические особенности личности обучающихся и ее микросреды, условия жизни; - выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им помощь и поддержку; - выступает посредником между личностью обучающихся и школой, семьей, средой, специалистами различных социальных служб, ведомств и административных органов; -определяет задачи, формы, методы социально-педагогической работы, способы решения личных и

	социальных проблем, принимает меры по социальной защите и социальной помощи, реализации прав и свобод обучающихся; - организует различные виды социально ценной деятельности обучающихся и взрослых, мероприятия, направленные на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ, участвует в их разработке и утверждении; - способствует установлению гуманных, нравственно здоровых отношений в социальной среде; -содействует созданию обстановки психологического комфорта и безопасности личности обучающихся, обеспечивает охрану их жизни и здоровья; - взаимодействует с учителями, родителями обучающихся, специалистами социальных служб, семейных и молодежных служб занятости, с благотворительными и иными организациями в оказании помощи обучающимся, нуждающимся в опеке и попечительстве, с ограниченными физическими возможностями, девиантным поведением, а также попавшим в экстремальные ситуации; - выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты; - вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса; - систематически повышает свою профессиональную квалификацию; - участвует в работе педагогического совета техникума.
Воспитатель	-осуществляет деятельность по воспитанию студентов в общежитии; -содействует созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности студентов, вносит необходимые коррективы в систему их воспитания; -осуществляет изучение личности студентов, их склонностей, интересов, содействует росту их познавательной мотивации и становлению их учебной самостоятельности, формированию компетентностей; -создает благоприятную микросреду и морально-психологический климат для каждого студента, способствует развитию общения студентов; -помогает студентам решать проблемы, возникающие в общении с товарищами, преподавателями, мастерами п/о, родителями (лицами, их заменяющими); -осуществляет помощь студентам в учебной деятельности; -содействует получению дополнительного образования студентов через систему кружков, клубов, секций, объединений, организуемых в техникуме, учреждениях дополнительного образования; -планирует и организует работу по подготовке и проведению культурно-воспитательных мероприятий силами студентов; -совершенствует в соответствии с индивидуальными и возрастными интересами студентов, жизнедеятельность коллектива студентов;

	-проводит наблюдения (мониторинг) за здоровьем, развитием и воспитанием студентов; ведет активную пропаганду здорового образа жизни совместно с органами самоуправления общежития; -соблюдает права и свободы студентов, несет ответственность за их жизнь, здоровье и безопасность во время проживания в общежитии; -разрабатывает план (программу) воспитательной работы со студентами проживающими в общежитии; -работает в тесном контакте с преподавателями, мастерами п/о, социальным педагогом, педагогом-психологом, родителями (лицами, их заменяющими) студентов, комендантом и дежурными общежития; -на основе изучения индивидуальных особенностей, рекомендаций педагога-психолога, социального педагога планирует и проводит со студентами, с ограниченными возможностями здоровья коррекционно- развивающую работу (с группой или индивидуально); -принимает участие в деятельности педагогического и иных советов техникума, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы; -проводит оздоровительные, профилактические, воспитательные и другие мероприятия предусмотренных планом (программой); -проводит методическую и консультативную помощь родителям (лицами, их заменяющими); -вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса; -выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -координирует деятельность студентов во внеурочное, выходные и каникулярные дни; -ежедневно контролирует и ведет учет наличия студентов в общежитии; -в случае отсутствия студента в общежитии принимает экстренные меры по его розыску и возвращению в общежитие; -контролирует безопасность используемых студентами в воспитательном процессе оборудования, приборов, технических и наглядных средств; -контролирует соблюдение студентами Правил проживания и режима общежития; -знакомит студентов с нормативными документами техникума, общежития.
Руководитель физического воспитания	-внедряет наиболее эффективные формы, методы и средства физического воспитания обучающихся, обеспечивает контроль за состоянием их здоровья и физическим развитием в течение всего периода обучения, за проведением профессионально-прикладной физической подготовки; -обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий во внеучебное и каникулярное время; -осуществляет контроль за состоянием и эксплуатацией имеющихся спортивных сооружений и помещений, соблюдением безопасности при проведении учебных занятий, за хранением и правильным использованием инвентаря и оборудования;

	-вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса в рамках физического воспитания обучающихся; -участвует в подготовке и проведении для обучающихся спортивных мероприятий внутри техникума, городских, областных, региональных; -участвует в мероприятиях по гражданской обороне.
Руководитель ОБЖ	- осуществляет обучение и воспитание студентов с учетом специфики курсов основ безопасности жизнедеятельности, основ военной службы, безопасности жизнедеятельности; -способствует формированию общей культуры личности; -взаимодействует с заинтересованными учреждениями и организациями по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности; - проводит работу по военно-патриотическому воспитанию обучающихся и их военно-профессиональной ориентации; - совместно с преподавателями физической культуры проводит работу по физической подготовке обучающихся, участвует в проведении спортивных праздников с включением элементов военно-прикладных видов спорта; - организует и поддерживает взаимодействие с воинскими частями, военными образовательными учреждениями профессионального образования, другими организациями в целях ориентации обучающихся на подготовку к военной службе, повышения ее качества, военно-патриотического и физического воспитания; - оказывает содействие военному комиссариату города по первоначальной постановке студентов на воинский учет и проведению лечебно-оздоровительных мероприятий с ними; - ведет учет военнообязанных студентов и призывников, и представляет соответствующие отчеты в военкомат; - проводит обучение, консультации обучающихся по вопросам безопасности жизнедеятельности.
Педагог-организатор	-содействует развитию личности, талантов и способностей, формированию общей культуры обучающихся (воспитанников, детей), расширению социальной сферы в их воспитании; -изучает возрастные и психологические особенности, интересы и потребности обучающихся, воспитанников, детей в учреждениях (организациях) и по месту жительства, создает условия для их реализации в различных видах творческой деятельности, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; -проводит учебные занятия, воспитательные и иные мероприятия, опираясь на достижения в области педагогической и психологической наук, а также современных

	информационных технологий и методик обучения; -организует работу детских клубов, кружков, секций и других любительских объединений, разнообразную индивидуальную и совместную деятельность обучающихся (воспитанников, детей) и взрослых; -руководит работой по одному из направлений деятельности образовательной организации: техническому, художественному, спортивному, туристско-краеведческому и др.; -способствует реализации прав обучающихся (воспитанников, детей) на создание детских ассоциаций, объединений; -организует вечера, праздники, походы, экскурсии; поддерживает социально значимые инициативы обучающихся, воспитанников, детей в сфере их свободного времени, досуга и развлечений, ориентируясь на личность обучающегося, воспитанника, ребенка, развитие его мотивации, познавательных интересов, способностей; -организует самостоятельную деятельность обучающихся (воспитанников, детей), в том числе исследовательскую, включает в учебный процесс проблемное обучение, содействует обеспечению связи обучения с практикой; -анализирует достижения обучающихся, воспитанников, детей; -оценивает эффективность их обучения, на основе развития опыта творческой деятельности, познавательный интерес обучающихся (воспитанников, детей), используя компьютерные технологии, в т. ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности; -участвует в работе педагогических, методических советов, в других формах методической работы, в работе по проведению родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям или лицам, их заменяющим; -привлекает к работе с обучающимися работников учреждений культуры и спорта, родителей (лиц, их заменяющих), общественность; -оказывает поддержку детским формам организации труда обучающихся, организует их каникулярный отдых; -обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса; -выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности; -соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики; -уважает честь и достоинство обучающихся, воспитанников и других участников образовательных отношений; -развивает у обучающихся, воспитанников познавательную активность, самостоятельность, инициативу,

	творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни; -применяет педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и воспитания; -учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями.
Педагог дополнительного образования	организует реализацию программ дополнительного образования, осуществляют подготовку обучающихся к проведению мастер-классов в рамках Месяца профессий, Недель специальности, Предметных недель и т.д.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Устав ОГБПОУ ДТПТ

Правила внутреннего распорядка для обучающихся.

Положение о службе примирения.

Положение о социально-психологической службе.

Положение «О совете по профилактике безнадзорности, правонарушений, употребления наркотических и психоактивных веществ среди студентов и слушателей».

Положение о внутритехникумовском учете студентов и слушателей и семей «группы риска».

Положение о библиотеке.

Положение об обучении лиц с ОВЗ и инвалидностью.

Положение о Студенческом самоуправлении.

Положение о церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.

Положение о студенческом спортивном клубе.

Положение о старостах учебных групп.

Положение о Центре содействия трудоустройству выпускников и выпускников из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа.

Положение об общежитии.

Положение о порядке проведения социально-психологического тестирования обучающихся.

Положение о военно-патриотическом клубе «Патриот».

Положение о клубе «Чтение без границ».

Положение о клубе «Час эмоциональной разгрузки».

Положение о клубе «Час спорта».

Положение о клубе «Ориентир».

Положение о порядке розыска и профилактической работе с несовершеннолетними обучающимися, совершающими самовольный уход.

Положение о предупреждении экстремизма и распространения идеологии терроризма в молодежной среде студентов и слушателей.

Положение о педагоге-наставнике.

Положение о педагоге-наставнике.

Положение о методическом объединении классных руководителей (кураторов).

Положение о классном руководителе (кураторе).

Положение о самой лучшей группе.

Положение о флаге техникума.

Положение о студенческой бригаде.

Положение о студенческой антикоррупционной комиссии.

Положение о портфолио достижений студента и слушателя.

Положение о контроле в период зимних и летних каникул.

Положение о волонтёрском движении.

Положение о внеучебной деятельности.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- в техникуме обучаются студенты с инвалидностью и ОВЗ, с данной категорией обучающихся постоянно работает социально-психологическая служба;

- в целях профилактики правонарушений среди обучающихся организована работа Совета по профилактике правонарушений обучающихся. В рамках работы по предотвращению проявления агрессии и суицидальных деяний педагогами- психологами организована группа динамического наблюдения;

- организация работы с детьми-сиротами и детьми, оставшихся без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей направлена на создание наиболее эффективной системы сопровождения в техникуме, на защиту их прав и интересов, самостоятельное жизненное обустройство, выработку способности к самостоятельному принятию решений, овладению навыками их реализации и осознанию ответственности за принятое решение, к социализации и получению профессии.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте техникума.

Обучающиеся поощряются за:

-участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;

-поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;

-общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и общества;

-благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

-поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;

-поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;

-поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;

-ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1.1Анализ состояния и прогноз тенденций изменения внешней воспитательной среды ПОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, воспитательный процесс ОГБПОУ «Димитровградский техникум профессиональных технологий имени Героя Советского Союза М.С.Чернова» (далее- техникум) направлен на формирование общих компетенций и развития личностных результатов студентов и слушателей, которые способствуют успешной самореализации выпускников, готовых решать профессиональные задачи.

Система воспитательной работы выстроена по всем основным направлениям профессионального воспитания и социализации студентов и слушателей профессиональных образовательных организаций Ульяновской области: профессионально-ориентирующее воспитание; гражданско-патриотическое воспитание; спортивное и здоровьеориентирующее воспитание; экологическое воспитание; культурно-творческое воспитание; бизнес-ориентирующее воспитание; студенческое самоуправление; профилактика правонарушений;

трудности социализации студентов; поверь в себя. А также комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню среднего профессионального образования.

Современное воспитание студента среднего профессионального образования в большей мере, чем ранее, ориентируется на формирование жизнестойкости и адаптивности человека в условиях глобальной неопределённости и стремительных изменений во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, в первую очередь социальной солидарности, понимаемой не только как общность прошлого, но, прежде всего, и как общее будущее.

Техникум является открытой социально-педагогической системой. Он не только успешно взаимодействует с социумом, осваивая его, становясь мощным средством социализации выпускников в современном обществе, но и осуществляет активное социальное партнерство в рамках сотрудничества.

Исследования социального окружения показывают, что по социальному составу, культурному уровню и образовательным потребностям население города Димитровграда разнообразно:

-служащие – 53%, рабочие – 27%, частные предприниматели – 10%, пенсионеры – 2%, безработные – 2%, инвалиды - 1,5%, военные – 1%.

Образовательный уровень родителей: высшее – 27%, среднее специальное – 42%, среднее –30%, неполное среднее – 1%.

71% родителей имеют постоянное место работы и подавляющее количество родителей (69%) имеют высшее и среднее специальное образование, что свидетельствует о высоком образовательном уровне родителей.

Данная статистика показывает, что в целом социальное окружение обучающихся техникума благополучное:

Семьи, находящиеся в социально опасном положении

2020-2021 г.	2021-2022 г.	2022-2023	2023-2024
7	7	5	3

Категории семей:

Категория	2023-2024 г.
Полных	159
Неполных	188
Малообеспечен.	46
Многодетных	108

На учете в техникуме состоит от 3 до 6 асоциальных семей. За последнее время прослеживается тенденция уменьшения количества неблагополучных семей. В работе с каждой категорией активно участвуют различные органы и учреждения системы профилактики, используются технологии личностно ориентированного обучения и воспитания. Особую роль в профилактической работе с обучающимися из неблагополучных семей играет система наставничества, которая позволяет своевременно выявить проблему и организовать работу по ее решению.

В настоящее время значительная часть родительской общественности занимает пассивную позицию в отношении к техникуму, не осознавая себя в роли потребителей образовательных услуг, что снижает внешнюю мотивацию обучения обучающихся. Объясняется это большой занятостью. 45% родителей отличается высокой информированностью и инициативностью. Необходимо активное привлечение родителей к участию в жизни техникума.

Также немаловажную роль в мотивации к обучению у обучающихся играют внешние условия.

Внешние условия – это изменяющиеся условия в социальной, политической и экономической жизни страны. Наиболее важные из них следующие:

- ориентация социальной жизни страны на нормы и ценности гражданского общества, обуславливающая необходимость эффективно использовать существующие социальные институты и законодательство для защиты и реализации собственных прав и свобод;
- переход к рыночным отношениям в экономике, обуславливающий необходимость подготовки обучающихся к жизни в условиях рыночной экономики;
- интеграция России в мировое сообщество, обуславливающая необходимость понимания учащимися культур других народов, необходимость патриотического воспитания, формирования установок толерантного сознания;
- информатизация мирового сообщества, обуславливающая необходимость создания информационной образовательной среды в техникуме, а также освоения ее обучающимися на уровне пользователя новых информационных технологий.

Социальный заказ на образование – это отражение интересов тех сторон, чьи потребности удовлетворяются в процессе деятельности образовательного учреждения.

К числу значимых источников формирования социального заказа к деятельности техникума относятся:

-Современные тенденции развития социокультурной практики в сфере образования мирового и европейского масштаба, определяющие в условиях глобализации и диалога культур общественные и научные представления о сути и предназначении образования в жизни человека, развитии культуры и цивилизации.

-Государственный заказ на образование, определяющийся нормативными документами и в первую очередь – федеральными государственными образовательными стандартами и подходами к проведению итоговой аттестации обучающихся (в том числе, демонстрационный экзамен).

-Ожидания и образовательные запросы родителей обучающихся, формирующиеся, как показывает практика, под воздействием первого и второго источников.

- Профессионально-педагогические потребности педагогов и педагогического сообщества техникума.

Социальный заказ мы понимаем как спрогнозированный комплекс общих требований общества к обучающемуся ко времени окончания им техникума. Изучая социальные ожидания по отношению к техникуму, мы выделили субъекты, участвующие в формировании социального заказа нашей ПОО: государство, обучающиеся, их родители и педагогическое сообщество. С точки зрения государства к числу приоритетов совершенствования профессионального образования относятся следующие направления: подготовка высококвалифицированных специалистов; обеспечение условий для развития и становления личности каждого студента, проявления и реализации потенциальных возможностей каждого обучающегося; информатизация образовательной практики, формирование функциональной информационной грамотности выпускников как основы информационной культуры личности.

Родители обучающихся хотят, чтобы техникум *обеспечил*: возможность получения каждым обучающимся качественного профессионального образования; качественную подготовку выпускников к трудовой деятельности; интересный досуг обучающихся; а также создавал условия для: удовлетворения интересов и развития разнообразных способностей обучающихся; формирования информационной грамотности и овладения современными информационными технологиями; сохранения и укрепления здоровья

Обучающиеся хотят, чтобы в техникуме: была возможность получить качественное образование; имелись комфортные психолого-педагогические и материальные условия для успешной образовательной деятельности, общения, самореализации; было интересно учиться.
Педагоги ожидают: создания в техникуме комфортных психолого - педагогических и материальных условий для осуществления профессиональной деятельности; улучшения материально-технического обеспечения образовательного процесса; создание условий для творческой самореализации.

В условиях техникума, его развитие может осуществляться только при активности родителей, педагогов, обучающихся в управлении техникумом, что позволит изменить структуру этого процесса, повысить его эффективность.

Развитие внешних связей техникума тоже играет немаловажную роль в формировании воспитательной среды. В 2024 году налажена работа с МКУ «Димитровградский краеведческий музей», МБУДО «Центр дополнительного образования и развития детей», креативное бизнес-пространство «Горизонт», МБУК «Централизованная библиотечная система в г.Димитровграде», выставочный центр «Радуга», ДМОУ РО ВОДВ «Боевое братство», ЦСО "Доверие". В результате совместной работы организована внеучебная деятельность студентов: клуб «Общение без границ», Музейный уголок боевой славы». Деятельность в данных объединениях выстроена на совместной работе на базе ПОО и социальных партнеров. Благодаря этой работе студенты техникума (81%) вовлечены в кружковую и клубную деятельность, что дает возможность всестороннему развитию личности обучающегося техникума. Тем самым создается ситуация успешности и конкурентноспособности будущего выпускника. Также для организации деятельности клубов, кружков и секций в техникуме имеется

следующая материально-техническая база: гимнастический зал, тренажерный зал, комната отдыха, тайм-кафе «Free talk», музейный уголок, читальный зал. Немаловажную роль в формировании досуговой среды играет ДМОО «Попечительский совет ОГБОУ СПО «ДТПТ», который оказывает помощь техникуму в организации и проведении мероприятий.

1.2. Анализ состояния и прогноз тенденций изменения внутренней воспитательной среды ПОО:

Воспитательная работа — это органическая часть учебно-воспитательного процесса любой образовательной организации, направленная на реализацию задач формирования и развития культуры личности будущих специалистов.

В процессе обучения создаются условия для непрерывного развития личности на всех ступенях образовательного процесса. Воспитание подрастающего поколения, обладающего не только соответствующим набором знаний, умений, но и высокими нравственными, гражданскими качествами, ответственностью, высокой социальной активностью, через формирование отношения студента к самому себе, окружающему миру, другим людям, является важной задачей педагогического коллектива.

Принципиально важными являются взаимоотношения сотрудничества преподавателей и обучающихся в процессе учебной и внеучебной воспитательной работы, что позитивно влияет на их совместную научно-исследовательскую и общественно-полезную деятельность, и в конечном итоге - на процесс воспитания и развития личности.

Основные направления воспитательной и профилактической работы:

Методическая деятельность: в отчетном периоде проводился педагогический совет «Реализация программы адаптации обучающихся первого курса к условиям обучения в техникуме». Данное мероприятие было эффективно в первую очередь для классных руководителей, так как, во-первых, психолог провел анализ анкет и дал рекомендации по организации работы в группе; во-вторых были сформированы рабочие группы, согласно социального паспорта группы, и разработаны «дорожные карты» для эффективной работы по адаптации обучающихся первого курса к условиям обучения в техникуме. Также на педагогических Советах рассматривались вопросы "Об организации социально- психологического тестирования", "Об организации профилактической работы по результатам социально-психологического тестирования", "Профилактика идеологии экстремизма в молодежной среде" и др.

В 2023-2024 учебном году мы продолжили уделять большое внимание воспитанию обучающегося на учебных занятиях, что привело к увеличению числа студентов, обучающихся на «отлично» и «хорошо». Например: 2021г. -227 студентов (53,7%), 2022г. – 276 студентов (66.1%). , 2023г.- 211 (67,6), 2024г. -187 (68,0).

Также в течение учебного года студенты под руководством преподавателей, классных руководителей принимали участие различных мероприятиях, олимпиадах, конкурсах, соревнованиях. Всего них приняло участие 75 студентов, что составляет 27,7% от общего количества студентов. Из них 31 студент стали победителями и призерами конкурсов и соревнований: 2 и 3 место в областной акции «Скажи жизни «ДА!», 2 и 3 место в городском конкурсе «Вектор моего успеха» в номинации «Один день из жизни профессионала», 1 место

в региональном этапе всероссийского конкурса исследовательских работ «Без срока давности»; конкурса сочинений, 2 место в командной городской интеллектуальной игре «Лайкум», 1 место во Всероссийском конкурсе «Разноцветные капли» и «»Я рисую осень» и др.

Особое внимание в воспитательной работе уделяется профессиональному самоопределению студента, а именно трудоустройству не только выпускника, но и студента техникума в период летних каникул, во внеучебное время. А именно, встречи с потенциальными работодателями: ООО «Аврора», ООО «ЗенитХиммаш», ООО «Лента», ООО «Альтернатива», Парк-отель «Д-град», представители парикмахерских города Димитровграда; экскурсии на предприятия, круглые столы с приглашением специалистов филиала ОГКУ "Кадровый центр Ульяновской области" в городе Димитровграде по теме «Тенденции молодежного рынка труда»; цикл встреч с работодателями, организованными специалистами креативного пространства «Горизонт». В результате на период летних каникул трудоустроено 84 студента техникума. По предварительным данным из 61 выпускников 2024 года будут трудоустроены 66%. Второй год мы принимаем участие в реализации проекта "Билет в будущее" по профессиям "Повар, кондитер", «Сварщик» и "Технология парикмахерского искусства". Количество участников проекта из числа школьников составил 72 человек. Ребята приняли участие в профи-робах, подготовленные и проведенные матерами производственного обучения, и в квест-игре "Мир профессий, подготовленной и проведенной студентами техникума. Данный проект помогает профессиональному определению школьников. Результат воспитательной деятельности во многом зависит от кадрового состава, его квалификации и методической деятельности. За 2023-2024 учебный год педагоги, классные руководители приняли участие в различных конкурсах, конференциях: Областной конкурс методических разработок по профилактике негативных проявлений среди молодежи» (2 место); Областной конкурс «Лучший классный руководитель» (2 место). Но, активное участие проявляют не все педагоги и классные руководители. Поэтому, проанализировав деятельность педагогов за 2023 -2024 год, принято решение о проведении ряда мероприятий, направленных на формирование стремления к профессиональному росту.

Присутствует небольшая нестабильность в составе педагогического коллектива: за учебный год смена классных руководителей произошла в двух учебных группах 1 курса и одной группе 2 курса, что, конечно же, негативно отразилось на деятельности группы (формирование коллектива, вовлечение во внеучебную деятельность, выявление талантливой молодежи и др.). В каждой учебной группе был создан актив, состоящий из 5-7 человек. Для оперативности работы активов всех групп в социальной сети ВКонтакте создана беседа «Старосты». В январе 2024 года прошли выборы председателя Совета студенческого самоуправления. Состав ССУ насчитывает более 66 человек. В течение учебного года членами студенческого самоуправления были проведены дни самоуправления (день учителя, день студента), квест-игры, дни здоровья и др.

В этом учебном годы студенты и преподаватели активно пользовались электронной библиотекой, что позволило повысить уровень подготовки студентов и преподавателей к занятиям. Наличие библиотеки, читального зала, электронной библиотеки позволило своевременно преподавателям и студентам получить доступ к литературе, использовать ее в работе для качественного получения студентами профессии.

Развитие личностного потенциала обучающихся - длительная,
комплексная работа педагогов техникума по оценке и изучению каждого обучающегося, динамики его ценностных установок, поведения, успеваемости. По опыту работы могу сказать, что развитие личностного потенциала наиболее эффективно проходит, прежде всего, в групповой работе, в коллективных формах образования и практической деятельности. Для выявления базисных ценностных ориентаций, динамики изменений представлений о развития творческого потенциала студентов к началу обучения и в его процессе формируется сознательное отношение к специальности, как к ценностно - ориентированному образованию, имеющему в их жизни огромное значение.

Воспитательное пространство возникает в результате созидающей деятельности его субъектов и влечет за собой возникновение качественно новых ресурсов, развивающихся на основе конструктивной деятельности его субъектов. Следовательно, являясь частью воспитательной среды, оно влечет за собой изменение характеристик этой среды. Таким образом, формирование воспитательного пространства техникума предполагает всемерное культивирование в образовательном процессе диалоговых технологий, стимулирующих единство преподавания, учения, воспитания и исследования. Проведение семинаров и лабораторно-практических занятий в виде учебных конференций и дискуссий, ролевых и организационно - деятельностных игр, дебатов, конкурсов буклетов и др., способствует развитию профессиональных способностей студента, формированию активности и основ личного профессионального опыта, а также становлению рефлексии как важнейшего регулятива профессионального самовоспитания выпускника техникума. Студенты нашего техникума активно делятся своим опытом работы, достижениями со студентами других групп.

Например:

- выступление с презентацией «Повар, кондитер - моя будущая профессия» на круглом столе "Выбор моей профессии";
- активное участие в конкурсе "Вектор моего успеха", проводимого среди обучающихся профессиональных учебных организаций города Димитровграда;

Студенты нашего техникума принимают активное участие во всех мероприятиях: международных, всероссийских, региональных, городских и внутри техникума.

Например, участие в:

- Всероссийский творческий конкурс "На защите мира";
- Девятая Международная просветительская акции «ПУШКИНСКИЙ ДИКТАНТ 2024»;
- Всероссийский урок генетики, приуроченный к Международному дню ДНК;
- городское мероприятие "Любовь и верность - два крыла семьи";
- городской фестиваль "Сирень Победы";
- Областная олимпиада по химии, биологии, географии, Основам финансовой грамотности;

-Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»;

-IV региональный слет патриотических клубов;
-приняли активное участие в реализации проектов "Их именами названы улицы Димитровграда", "Защитники Отечества", "Наш дом - общежитие", "Билет в будущее", "Береги себя для жизни", "Разные, но равные", "Шаг за шагом" и др.
Практикуется совместная организация деятельности образовательного учреждения с работодателями по основным направлениям творческо - педагогического взаимодействия в целях заинтересованности работодателя в творческой подготовке будущего работника, специализирующегося по профилю предприятия и ориентированного под конкретное рабочее место, обеспечивающее формирование его компетенций, адекватных требованиям современного рынка труда.
Это участие в конференциях по итогам производственной практики; круглые столы с работодателями на темы «Прохождение производственной практики»; "Составление резюме". Каждый студент в течение учебного года участвует во многих
мероприятиях, причём не только в качестве слушателя или участника, но и в роли организатора, творческой группы или докладчика. У каждого студента, благодаря использованию такой модели организации работы в техникуме, появляется свой имидж, желание быть увиденным и услышанным, мотив для профессионального, творческого и личностного роста.
Таким образом, система развития личностного потенциала обучающихся - будущих специалистов профессиональной деятельности должна строиться на аксиологическом подходе, который является интегративным звеном всей деятельности. Личностный потенциал обеспечивает возможность профессионального развития человека. Пути же, которые он выбирает, могут быть различными. Успех при этом определяется не столько самими потенциальными возможностями, сколько степенью продуктивности их использования и активностью человека как субъекта жизни в целом.

1.3. Анализ воспитательных проблем ПОО и их причины

На сегодняшний день работодатели заинтересованы в специалистах не только профессиональных в своей области, но обладающие такими личными качествами как коммуникабельность, ответственность, дисциплинированность, терпимость, умение работать в команде, организованность. Выпускник будет успешен в своей будущей профессии, если он адаптирован в жизни социальной и профессиональной в коллективе и в обществе. Для нынешних нанимателей интересны специалисты, которые обладают профессиональными компетенциями соответствующие их будущей профессии и общими компетенциями, такие как заинтересованность в своей профессии и проявления ее значимости, мониторинг выполненных работ, использование и совершенствование информационно-коммуникационных технологий в профессии. Таким образом, техникум должен обеспечить студентам обучение профессиональной деятельности, то есть подготовить компетентных специалистов, но и воспитать гражданина, который сможет принимать ответственные решения, быть культурным и социально активным. Поэтому воспитательная сторона обучения специалиста — одна и важнейших задач педагогического коллектива техникума. Воспитание обучающихся в ПОО имеет свои отличительные особенности. В техникуме идет продолжение воспитательного процесса на заключительном этапе формирования личности. Это самый сложный этап, когда перед педагогическим

коллективом стоит задача выпустить из образовательного учреждения квалифицированного специалиста, современного рабочего. Воспитательный процесс должен быть содержательным и направлен на профессиональную адаптацию и социализацию, становление лидерских качеств, побуждение к учебно-профессиональной деятельности и с наименьшим наследием вредных привычек. Получение подростками 16–18 лет рабочей специальности и профессии является эффективной формой их ранней социализации и социальной защищенности. Важное значение имеет решение следующих воспитательных проблем:

—помощь молодежи в определении смысла жизни в условиях радикально-экономических изменений, новых форм хозяйствования, формирования самосознания, ценностного отношения к собственной жизни, потребности в ее проектировании и реализации;

— приобщение обучаемых к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, в том числе и культуры Отечества, своего народа, формирование потребностей в высоких культурных и духовных ценностях и их дальнейшем обогащении;

— выявление и развитие природных задатков и творческого потенциала каждого ребенка, подростка, юноши, девушки, реализация их склонностей и способностей в разнообразных сферах деятельности и общения;

— формирование общечеловеческих норм гуманистической морали (доброты, милосердия, взаимопонимания, веры в созидательные способности человека, терпимости по отношению к людям), культуры общения, интеллигентности как высшей меры воспитанности;

— развитие внутренней свободы, способности к объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения, способности и готовности к рефлексии;

— воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности как важнейшей черты личности, проявляющейся в заботе о своей стране, сохранении человеческой цивилизации;

— воспитание положительного отношения к труду как высшей ценности жизни, развитие потребности к творческому труду, воспитание социально значимой целеустремленности, честности и ответственности в деловых отношениях;

— развитие потребности в здоровом образе жизни, способности быть хорошим семьянином и жить счастливо.

Для решения этих проблем воспитательная работа должна быть хорошо спланирована и взаимосвязана с учебным процессом, при этом внеучебная деятельность обучающихся, их взаимодействия также должны быть направлены полное развитие личности, параллельно находя новые формы и методы воспитательной работы в соответствии с требованиями ФГОС. При этом главный принцип организации воспитательной работы в техникуме — системность. Непрерывность работы и единство требований к обучающимся. Все воспитательное воздействие на обучающегося техникума должно проходить путем создания взаимодействующих и взаимопроникающих сред: развивающей, адаптивной, оздоровляющей и организующей. Для повышения результативности и эффективности воспитательной

работы мы создали: службу социально-психологической поддержки, формировали мотивацию у всех участников учебно-воспитательного процесса к активной деятельности, в особенности организации работы педагогического состава, методической подготовки кураторов и родительского комитета. Организована работа органа самоуправления студентов, который выполнял задачи организации и проведения мероприятий, конкурсов, концертных программ, освещение жизни техникума в социальной сети Вконтакте. Студенческий совет помогает разнообразить жизнь студентов, добавив в нее творчество и сделав ее интереснее. Работа в органах самоуправления учит находить решения на многие задачи, ответственности, дисциплинированности и работе в команде. Создано объединения кураторов и студенческого совета по решению вопросов нарушения учебно-воспитательного процесса. Это помогло обучающимся решать различные проблемы и вопросы. Такое объединение формирует социально-правовую активность студентов, гражданскую ответственность, дисциплинированность и умение принимать правовые решения Постоянный мониторинг эффективности мероприятий по реализации направлений воспитательной работы методического объединения и студенческого совета помог улучшить качеств работы и предотвращения проблем на всех уровнях. Таким образом, организация воспитательного процесса в техникуме имеет большое значение, реализовать которую можно лишь путем разнообразия методов, форм и направлений воспитательной работы. При этом постоянно совершенствоваться и следовать новым тенденциям, не изменяя основополагающим принципам.

2. Эффективность целеполагания и планирования воспитательной работы в прошедшем учебном году:

Приоритетными задачами при планировании на 2023-2024 учебный год стали:

- развитие у студентов и слушателей социальной активности и инициативы через развитие волонтерского движения и студенческого самоуправления;

-формирование гражданского и патриотического сознания, ответственности за судьбу Отечества, готовности к выполнению конституционных обязанностей через вовлечение в реализацию портфеля проектов гражданско-патриотического воспитания;

- формирование творческой активности через вовлечённость в культурно-творческую деятельность;

-формирование культуры здорового образа жизни посредством вовлечения в спортивные и оздоровительные мероприятия;

- формирование навыков предпринимательской деятельности и экологической культуры у студентов и слушателей посредством вовлечения в социально-значимые проекты;

-организация деятельности первичного отделения «Движение первых».

Перечисленные задачи необходимы для решения поставленной цели: формирование мягких компетенций SOFT SKILLS на уровне выше среднего не менее чем у 85% студентов и слушателей.

В настоящее время формирование и развитие системы воспитания детей, создание условий для реализации задач в области воспитания и их социализации рассматривается как стратегический общенациональный приоритет. Указом Президента РФ от 07 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития РФ на период до 2024 года» предусмотрено обеспечить воспитание гармонично

развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов РФ, исторических и национально-культурных традиций.

Профессиональное воспитание в среднем профессиональном образовании обеспечивается посредством организации целенаправленного процесса, способствующего успешной социализации, гибкой адаптации студентов и слушателей и соотнесению возможностей своего «Я» с требованиями современного общества и профессионального сообщества, формированию готовности обучающихся к эффективному самопознанию, саморазвитию, самоопределению, самовоспитанию, самореализации, идентификации с будущей профессией, ее деятельностными формами, ценностями, традициями, общественными и личностными смыслами.

Организация воспитательного процесса в текущем была ориентирована на формирование компетенций (социальных, ключевых, общих, общекультурных) и личностных результатов. Педагогическое прогнозирование результата воспитательной деятельности в большей степени было нацелено на личность студента, формирование его социальных компетенций. Поэтому новизна компетентностного подхода стала особым ракурсом педагогического целеполагания и организации воспитательной деятельности: студент - не объект, а субъект воспитательного процесса. Были условия развития субъектности обучающихся в воспитательном процессе: студенты не просто вовлечены в поток общетехникумовских и групповых мероприятий, они окунулись в условия для личностного развития в деятельности: самостоятельность, интерес, желание проявить себя, создавать средовые ситуации успеха, наблюдать, сопровождать, контролировать и поддерживать этот процесс, умение ставить перед собой новые задачи развития и учиться вместе с ними.

3. Участие студентов в жизнедеятельности ПОО:

В 2023-2024 учебном году в техникуме была организована деятельность клубов «Ориентир», «Час спорта», «Час эмоциональной разгрузки», «Патриот», «Хозяюшка», «Рукоделие», «Цветоводство», «Музейный уголок боевой славы», «Общение без границ», студенческие спортивные клубы «Атлант» и «Будь готов». Также в этом учебном году в рамках реализации национального проекта «Образование» внедрено дополнительное образование туристко-краеведческой направленности «Школа безопасности», получено новое оборудование. За 2023-2024 учебный год обучились 90 ребят по данной программе. Участники студенческих спортивных клубов активно принимают участие в организации и проведении спортивных мероприятий в техникуме и участвуют в городских спортивных соревнованиях. При реализации проекта «Билет в будущее» под руководством социального педагога разработали программу квест-игры «Мир профессий» и самостоятельно провели с участниками проекта, обучающимися школ. Это проект дал студентам опыт разработки сценариев, и на этом ребята не остановились: подготовили и провели квест-игры, приуроченные ко Дню народного единства, День студента, День единых действий, День России и другие. Студенты техникума в таких мероприятиях поддерживают организаторов игры, то есть студентов, проявляя заинтересованность и активную позицию. То есть можно сделать вывод, что мероприятия, подготовленные и проведенные самими студентами, интересны и увлекательны, соответствуют их запросам.

Также продолжило свою деятельность волонтерское движение «Твори добро!», участники которого провели акции «Шефы», «Добрые дела», «Мы вместе», «Слово России», «В сердце – Россия», «Твой выбор», «Служу России». Члены волонтерского движения (6 чел.) проявили инициативу и вступили в волонтерское движение города при МКУ «Комитет по делам молодежи», оказывали помощь при проведении мероприятий, приуроченных ко Дню Победы, 1 мая, День молодежи, День города, голосование по выбору дизайн-проектов благоустройства города Димитровграда на 2024 год, фестиваль-конкурс творчества детей с ОВЗ «Лучики надежды 2023», национальный праздник Сабантуй, пасхальном празднике и др. Продолжил свою работу центр оказания помощи мобилизованным и их семьям. В работе центра принимают участие более 250 студентов.

В сентябре 2023 года в Димитровградском техникуме профессиональных технологий советником по воспитанию и студентами техникума было принято решение о создании первичного отделения РДДМ «Движение первых».

12 сентября 2023г. было подано заявление председателю Совета регионального отделения Мироновой С.Е.

2 октября в торжественной обстановке мы получили Свидетельство №73-314 «О вхождении в состав регионального отделения Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи «Движение первых» Ульяновской области».

В октябре 2023 года студенты приняли участие в региональном этапе всероссийского конкурса по практическому освоению социальных навыков «Команда первых», были отмечены Дипломом участника.

В декабре 2023г. команда приняла участие в акции «Первые шагают по региону», где разрабатывали макет пространства «Движение первых».

Следующим шагом было формирование Совета первых, в состав которого вошли 10 человек, которые приняли участие в торжественно вступлении в ряды «Движение первых».

В декабре лидер нашей команды приняла участие в молодежной смене лидеров социальных изменений «Территория ритма», по результатам которой отмечена сертификатом активного участника смены.

В январе Совет первых под руководством советника по воспитанию приняли участие в подаче заявки на предоставление субсидий в грантовом конкурсе «Гранты первых»

25 января команда приняла участие во всероссийской акции «Карьера первых», посвященной Дню Российского студенчества, где ребята провели мастер-классы по профессиям, которые вошли в федеральный проект «Профессионалитет».

В феврале наши студенты приняли участие в молодежной смене активистов города «Движение первых, в ходе которой учились разрабатывать проекты.

Акцию «День добрых дел» проведена в марте, в ходе которой ребята собрали гуманитарную помощь для бездомных животных, проживающих в приюте «КОТ и ПЕС».

Также они приняли участие в проведении акций «Пост №1» и «Георгиевская ленточка». В апреле команда начали принимать участие в проекте «Медиагонка».

Также приняли участие в региональном конкурсе «Серия мероприятий по подведению итогов работы первичных отделений», где стали победителями и награждены в торжественной обстановке. Наша команда прошла на федеральный этап.

Свою работу первичное отделение начало с 4 человек. В ходе агитационной работы, проведения мероприятий и вовлечения студентов в мероприятия, состав первичного отделения на данный момент насчитывает 43 чел.
Реализация мероприятий Российского движения детей и молодежи «Движение первых»:

- Участие в конкурсе «Команда Первых»- выход в финал регионального этапа
- Участие в торжественном посвящении в Первые
- Участие студентов в обучающих сменах от Движения Первых
- Участие в региональном конкурсе первичных отделений – победители и выход на федеральный уровень
- Принимали участие в различных акциях: «День добрых дел», «Георгиевская лента», «Пост №1» и др.
- Участие в конкурсе Медиагонка

Работа по привлечению студентов в первичное отделение продолжается, до конца учебного года планируется увеличить количество первичного отделения до 50 человек.

Конкурс «Большая перемена» является одним из самых популярных и масштабных образовательных проектов, проводимых в России.

По плану число участников конкурса «Большая перемена» должно быть 75% от общего количества обучающихся очной формы обучения. Всего в конкурсе могли принять участие 230 чел, но зарегистрировались и приступили к выполнению заданий 43 обучающихся, что составляет 18, 7 %. В 2023 году в конкурсе приняло участие 10 чел, но в полуфинал прошли 2 человека, в финал – 0.

В 2024 году регистрация на конкурс «Большая перемена» началась 12 апреля. До начала регистрации 4 апреля было проведено заседание методического объединения классных руководителей, на котором рассматривался вопрос «О вовлечении обучающихся во Всероссийский конкурс “Большая Перемена”. Также было изучено положение о конкурсе. Советник по воспитанию Этокова Ю.М. рассказала о регистрации на платформе для участия в конкурсе. Также на заседание была приглашена Панина Е.А., учитель ОГАОУ «*Лицей ядерных* технологий", которая поделилась опытом подготовки обучающихся к конкурсу.

На еженедельных линейках с 8 апреля до 31 мая заместитель директора по учебно-воспитательной работе Теркулова Ж.Т. сообщала о возможности участия обучающихся в конкурсе «Большая перемена». Также советник по воспитанию совместно с председателем Совета студенческого самоуправления проводили собрания в группах, на которых рассказывали о конкурсе «Большая перемена». Была организована ежедневная консультативная помощь для участников конкурса советником по воспитанию Этоковой Ю.М. и преподавателем Теркуловым Н.Р. (помощь в написании эссе, съемки видеовизитки, проведении добрых дел и др.). Еще стоит отметить, что в рамках дисциплины «Основы учебной исследовательской и проектной деятельности» обучающиеся изучают основы написания проекта, что позволяет подготовиться к участию в конкурсе.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: количество обучающихся, участвующих в конкурсе «Большая перемена» увеличивается, но не достигает поставленной цели. Работу по вовлечению обучающихся нужно активизировать начиная с сентября. Также в этом направлении нужно активизировать работ классных руководителей и советника по воспитанию.

4. Работа органов самоуправления:

Деятельность совета осуществлялась на основе плана работы, была направлена на организацию жизни, решения проблем студенческого сообщества и проводилась 5-ю секторами: учебно-организационный, культурно - массовый, спортивный, социальный. Студенческий совет техникума работал активно и инициативно под руководством председателя Тихоновой Дарьи, студентки 2 курса, по специальности «Повар, кондитер».

В сентябре состоялись выборы студенческих активов учебных групп, и взаимодействие с ними происходило через представителей студенческого совета техникума на классных часах и на заседаниях студенческого совета.

Основное направление деятельности студенческого совета в текущем учебном году– это сопровождение учебных групп в ходе реализации ими социально- значимых проектов. Актив студсовета посещал классные часы, ученические собрания в учебных группах, проводил заседания с активами групп.

Ежемесячно проводились заседания студенческого совета техникума, на которых рассматривались вопросы учебно - профессиональной деятельности студентов техникума, разработка социально- значимых проектов учебных групп, оказание помощи при составлении сценариев праздничных мероприятий, акций, анализ качества их проведения, определение участников конкурсных мероприятий различного уровня, проведение опросов, анкетирование студентов по различным направлениям.

В профориентационных мероприятиях «Профессии будущего» совместно со службой трудоустройства приняли участие студенты учебных групп: 141, 173, 341, 441, 443. В течение года всего проведено студенческим советом 29 мероприятий.

Активность членов студенческого совета и охват обучающихся данными мероприятиями составил 90%. Слаженно, результативно в текущем году работали все сектора студенческого совета. Заседания студенческого совета состоялись в соответствии с обозначенными сроками. Планы работы секторов студенческого совета выполнены не в полном объеме в связи с введенными эпидемиологическими ограничениями . Социальную активность в пространстве учебных групп, техникума, города проявили следующие активы групп: 141, 241, 243, 211, 261.

Результатом деятельности студенческого совета техникума явилось выполнение мероприятий плана работы на 90%, наличие студенческого самоуправления в учебных группах техникума, системная и результативная работа студенческого актива техникума; проявление социальной активности обучающихся техникума в мероприятиях различного уровня спортивной, творческой, социальной, исследовательской направленности, а так же грамоты, дипломы, сертификаты, полученные обучающимися в разных видах деятельности.

В течение учебного года наиболее значимыми мероприятиями стали: участие студентов колледжа в региональном и национальном чемпионатах «Абилимпикс» для людей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и в национальном чемпионате; студенты по профессиям «Повар, кондитер» и «Сварщик» в региональном чемпионате «Профессионал»; студенты приняли активное участи в деловой и интерактивной программах регионального чемпионата, областном конкурсе студенческих проектов «Скажи жизни – ДА!»; городской легкоатлетической эстафете памяти ветерана труда и спорта В.В.Канашкова, посвященной Победе в Великой Отечественной войне; городском праздничном мероприятии «Любовь и верность – два крыла семьи»; городском фестивале «Сирень Победы» и «Песни, опаленные войной»; городском Дне дублера, на котором выполняли обязанности администрации города Димитровграда; региональном и всероссийском этапах Всероссийского конкурса научно-исследовательских работ «Без срока давности»; в III областном слете военно- патриотических клубов ПОО; городском интеллектуальном конкурсе «ЛайкУМ», Зональном музейном фестивале «Три сосны» и др.

В текущем учебном году при сопровождении социальных партнеров и креативного пространства «Горизонт» со студентами 1-х курсов продолжил реализовываться проект «Профессии будущего».

5. Организация и эффективность воспитательного процесса в ПОО:

Повышению эффективности воспитательной работы способствует грамотное использование методов и форм воспитания. Методы воспитания в техникуме – это способы влияния преподавателя на сознание, волю и поведение студента с целью формирования у него устойчивых убеждений и определенных норм поведения. Это способы профессионального взаимодействия преподавателя и обучающихся с целью решения образовательно-воспитательных задач. Методы обеспечивают взаимодействие воспитателя и воспитанников. Это взаимодействие строится под знаком ведущей и направляющей роли преподавателя, который выступает руководителем и организатором педагогической целесообразной жизни и деятельности студентов. Преподаватель воздействует на подростка различными способами: воздействует и ждет немедленной реакции; содействует, т. е. помогает ему; взаимодействует – сотрудничает с воспитанником. В практике воспитательного процесса были использованы различные методы воспитания: разъяснение; убеждение; положительный пример; личный пример; требование; доверие; общественное мнение; упражнение; поручение и задание, и др. Также в текущем году были использованы такие формы работы, как клубная и кружковая деятельность, музейная работа, исследовательская работа, проектная деятельность, волонтерство, студенческое самоуправление. При использовании вышеуказанных форм работы были проведены такие мероприятия, как акции, защита проекта, экскурсии, встречи с интересными людьми, заседание совета студенческого самоуправления, поручения, акции, фестивали, тематические вечера, выставки, конференции, дискуссии, посещение музея, соревнования, конкурсы, тренинги, консультации. По числу участвующих в мероприятии лиц, воспитательная работа проводилась индивидуальная, микрогрупповая, групповая и массовая.

Формы и методы работы используются с учетом запросов молодежи, так как, в противном случае, воспитательная работы будет не эффективна. Студенты начали проявлять интерес к проектной деятельности, самостоятельно стали разрабатывать идеи для проекта. Также наличие у обучающихся Пушкинских карт позволило безболезненно организовать ребят на различные познавательные экскурсии, театры,

музеи. Учитывая то , что в техникуме обучалось 38 человек с ОВЗ (VIII вид коррекции), эффективным мероприятием для них стало то, что за их группам закрепляли кураторов из числа студентов старших групп, которые вовлекали лиц с ОВЗ в участие в мероприятиях техникума, города. Обучающиеся с ОВЗ в текущем году приняли участие в различных конкурсах изобразительного искусства, тем самым проявили свои скрытые способности и осознали то, что они обладают талантами, которые нужно раскрывать и развивать. Ну и, конечно же, в следующем учебном году будет применяться и развиваться проектная деятельность, которая необходима молодежи не только в период обучения, но и после его завершения, в трудовой деятельности.

Также ежегодно за студентами 1 курса закрепляются кураторы (вожатые), которые помогают успешно адаптироваться и внедриться во внеучебную жизнь техникума, развивать таланты и способности. Но, помимо этого, за студентами, состоящими на учете, также стали закрепляться наставники из числа студентов старших курсов, которые оказывают помощь в социализации и исправлении студента.

Стоит отметить деятельность студенческих спортивных клубов «Атлант» и «Будь готов», в состав которых вошли 29 человек. Участники клуба самостоятельно проводили тренировки, подготовку к соревнованиям.

Интересными для студентов стали встречи с потенциальными работодателями, самозанятыми людьми по профессиям и специальностям, организованными совместно с креативным пространством «Горизонт». На этих встречах студенты на примерах узнали, как можно добиться успехов в профессиональной деятельности, как организовать индивидуальную предпринимательскую деятельность.

6. Взаимодействие с педагогическим коллективом:

Классный руководитель и преподаватели обеспечивают целостность, целенаправленность педагогического процесса в группе. В работе со студенческим коллективом и отдельными обучающимися все педагоги решают общие образовательные и воспитательные задачи: развитие познавательной активности, творческих способностей, самостоятельности, ответственности и др. Эффективность этой работы во многом зависит от согласованности перспективных и оперативных целей и задач, а также от согласованности действий педагогов, работающих с обучающимися конкретной группы.

Систематическое взаимодействие классного руководителя с преподавателями, работающими во вверенном ему группе, направлено на решение следующих задач:

- всестороннее изучение особенностей преподавательской деятельности каждого педагога, его отношений со студентами;
- регулирование отношений между преподавателями и студентами, между преподавателями и родителями;
- определение общих целей и средств деятельности, организация совместной работы по их достижению;
- педагогически целесообразное использование возможностей преподавателей в организации внеклассной воспитательной работы с детьми и их родителями

Необходимость обсуждения вопроса, касающегося взаимодействия классного руководителя, социального педагога и психолога, обусловлена, прежде всего, тем, что их работа связана с самим ее объектом - это человек, обучающийся, воспитанник в социальной среде. В отличие от классных руководителей, у социального педагога и психолога на первом месте не обучающая и не образовательная функция.

Классный руководитель является связующим звеном между обучающимся, социальным педагогом и психологом. От него поступает запрос и первичная информация о студенте. Чаще всего он обращается к специалисту тогда, когда собственные меры воздействия на воспитанника и его семью не приносят желаемого результата.

Взаимодействие классного руководителя, социального педагога и психолога имеет своей целью совместное выявление причин возникающих у студента проблем и проведение социально-педагогической и психологической коррекционной работы для оказания помощи и предупреждения возможных проблемных ситуаций.

Социальные педагоги обладают большей, чем классный руководитель, информацией о жизни ребят вне учебы, порой являющейся мощным фактором, влияющим на студента и объясняющим его поведение и поступки в техникуме и дома.

В числе наиболее распространенных вопросов, с которыми обращается классный руководитель к социальному педагогу, следует назвать:

- оказание помощи в социально - педагогическом обследовании обучающегося (окружение ребенка, жизнедеятельность вне школы и т. д.);
- своевременная поддержка обучающихся, попавших в экстремальные ситуации (лишение их отцов и матерей родительских прав, сиротство и др.);
- принятие мер воспитательного воздействия к студенту в случае частых пропусков занятий в техникуме;
- взаимодействие в ходе работы с родителями студента;
- обеспечение охраны жизни и здоровья, пропаганда здорового образа жизни среди подростков;
- получение специальной информации или консультации, связанной с отклонениями нравственного характера в поведении студента (пристрастие к вредным привычкам, алкоголизм, наркомания и т. д.).

Психолог на более высоком профессиональном уровне владеет методами продуцирующей диагностики. Классный руководитель может успешно справиться с задачей изучения обучающихся и коллектива группы, но более широкую и полную информацию о студенте, его адаптации в группе, взаимоотношениях студентов, проблемах группы и, соответственно, оказание психологической помощи может дать только психолог.

К психологу классный руководитель обращается, как правило, по следующим вопросам:

- трудности обучающихся в усвоении учебной программы;
- сложности взаимоотношений обучающихся с педагогами, сверстниками и родителями; разрешение ситуация конфликтного характера (проведение часа психолога с группой, проведение социометрии в группе);
- адаптация студентов в техникуме и в группе ;

- эмоциональные и личностные нарушения обучающихся, становящиеся причинами коммуникативных проблем (проведение в группе вопросника Басса-Дарки по выявлению уровня агрессивности обучающихся, проведение занятий на снижение агрессивности);
- выявление и развитие интересов, склонностей, потенциальных способностей обучающихся.

Совместные формы работы классного руководителя, социального педагога и психолога: совместные консультации как для отдельных обучающихся, так и для всей группы; психолого-педагогические практикумы со студентами и их родителями; совместные семинары для обучающихся, родителей, педагогов; игровые способы коррекции поведения обучающихся, совместное проведение родительских собраний; наблюдения за обучающимися на уроках и во внеклассное время и т. д.; требует небольших затрат времени, окупающихся значительным повышением качества педагогической работы. При этом помогая друг другу, они помогают и себе.

Также для успешного взаимодействия педагог-психолог дает классному руководителю рекомендации по организации воспитательной работы с группой по результатам социально-психологического тестирования, по результатам проведенной социометрии и другим диагностикам, проводимым педагогом-психологом. В техникуме уже не первый год ведет свою деятельность методическое объединение классных руководителей, на котором ежемесячно на заседаниях педагоги обмениваются опытом работы в том или ином направлении: проведение классных часов, индивидуальной профилактической работы через творчество, воспитание на учебной и производственной практике и др.

Взаимодействие преподавателей, классных руководителей с руководителями кружков, спортивных секций, клубов начинается с начала учебного года. Это связано с тем, что, во-первых, руководителями кружков, клубов, секций являются те же преподаватели, которые ведут учебные занятия; во-вторых, вовлечение в кружковую, клубную, спортивную деятельность проводится совместно с классными руководителями социальным педагогом, воспитателями на протяжении всего учебного года; в-третьих, так как классные руководители заинтересованы в том, чтобы обучающиеся во внеучебное время были организованы и, тем самым, не совершали противоправные действия и развивали свои творческие таланты и физические способности.

В текущем году классными руководителями, социальным педагогом, педагогом-психологом проведены следующие открытые мероприятия: «Студенческий батл «Мы за ЗОЖ», Акция «Альтернатива вредным привычкам», классный час «Вечная память героям ВОВ», Акция «Письмо матери».

7. Взаимодействие с семьей:

В рамках реализации программы воспитания и социализации проводится системная работа по профилактике здорового материнства, развитию уважительного отношения к своим родителям, к семье, развитие умения бесконфликтного решения семейных проблем (между родителями и студентами), половой неприкосновенности. Работая в данном направлении педагогический коллектив техникума использует различные формы и методы взаимодействия:

1. Профилактические беседы с привлечением специалистов ЦСО «Доверие».

2. Индивидуально-профилактические беседы с родителями и иными законными представителями по вопросам обучения и воспитания детей.
3. Беседы психологов по вопросам взаимоотношений между юношами и девушками.
4. Приглашение медицинского психолога и проведение круглых столов и индивидуальных консультаций.
5. Просмотр и обсуждение соответствующих фильмов.
6. Родительский всеобуч.

В каждой учебной группе создан родительский комитет, представитель которого входит в Совет родителей техникума. Совет, в свою очередь, принимает активное участие в жизни техникума, в частности, в воспитательной деятельности: рассматривает программы воспитания и социализации, рабочие программы воспитания, локальные акты, затрагивающие интересы студентов техникума, календарные планы воспитательной работы, изменения в программы и планы. Также, на основании плана работы Совета родителей, комиссия из числа родителей осуществляет контроль за организацией питания в столовой, за условиями проживания обучающихся в общежитии, оказывает помощь в организации проведении внеучебных мероприятий. Также Совет родителей принимает активное участие в работе «Попечительский совет ОГБОУ СПО «ДТПТ», который оказывает помощь в укреплении материально-технической базы (предоставление спортивного инвентаря), в организации и проведении мероприятий. В текущем году особое внимание уделено проведению родительских собраний в группах. На них были рассмотрены следующие вопросы: о проведении СПТ, о результатах проведения СПТ, об организации зимних каникул, об организации летних каникул, об организации занятости несовершеннолетних во внеучебное время, успеваемость и посещаемость студентами учебных занятий, причины пропусков занятий, прохождение практики и выполнение выпускной работы, проблемы взаимоотношений студентов. Результатом рассмотрения этих вопросов стало: вовлеченность студентов в кружковую, клубную, волонтерскую, спортивную деятельность и работу студенческого самоуправления; уменьшение количества преступлений (0%) и правонарушений (3% от общего количества студентов); трудоустройство студентов в период летних каникул (45%)

8. Аналитический отчёт по реализации рабочих программ воспитания в рамках образовательного процесса

Третий год в техникуме ведется работа согласно рабочей программе воспитания с учетом целей и задач программ воспитания субъектов Российской Федерации по всем профессиям и специальностям на учебных дисциплинах, профессиональных модулях, учебной и производственной практике, которые ежегодно актуализируются. В рабочих программах воспитания техникума отражены виды деятельности, сгруппированные по следующим признакам:

- традиционно реализуемые в субъекте Российской Федерации (агломерации, моногороде, сельском поселении и т.д.) или возобновляемые;
- развивающиеся отдельные направления работы по воспитанию и развитию личности обучающихся в рамках реализации значимых для субъекта Российской Федерации отраслевых инициатив (либо иных государственно значимых инициатив);

- перспективно планируемых при условии подключения социальных партнеров, совершенствовании нормативной базы, вовлечении и т.д. (кружок «Мир профессий» (профессионально-ориентированный);
- инициируемые в силу расширения на территории технических или ресурсных возможностей.

Для реализации рабочих программ программ воспитания привлечены работодатели: начальник отдела опеки и попечительства при администрации города Димитровграда, директор ИП СТО «Комета», директор студии красоты «Софи», директор ООО «Торговый дом и К», ООО «Аврора», Кафе «Кальяри», совет студенческого самоуправления, совет родителей.

В результате реализации рабочей программы воспитания наблюдается положительная динамика. В текущем году 70% студентов, прошедших производственную практику на предприятиях, отмечены благодарственными письмами за высокие профессиональные знания и навыки при выполнении различных производственных заданий, за творческий подход к порученной работе. Также работодатели отмечают уровень воспитанности студентов: дисциплинированность, ответственность, коммуникабельность, вежливость, опрятность. Но наряду с этим еще есть, над чем работать и на что обратить внимание в новом учебном году: качество профессиональных знаний и навыков, умений составлять резюме, соответствовать запросам работодателей.

При реализации рабочих программ воспитания на учебных занятиях преподавателями были использованы следующие формы работы: викторина, блиц-турнир, круглый стол, диспут, урок-исследование, тренинг, литературный вечер, дебаты, мастер-класс, арт-занятие, квест, олимпиада, урок-игра, конкурс исследовательских работ, урок-диалог, защита исследовательских работ, инсценировка, аукцион знаний, презентация исследований, конкурс чтецов, конкурсы профессионального мастерства. В текущем учебном году конкурсы профессионального мастерства были проведены для студентов 2 и 3 курсов по профессиям "Повар, кондитер", "Парикмахер", "Сварщик". Всего в конкурсах приняло участие 23 студента. Победители по профессиям "Повар, кондитер" и "Сварщик" приняли участие в региональном чемпионате "Профессионал". Участник по компетенции "Поварское дело" завоевал 3 место, по компетенции «Сварочные технологии» - 2 место, по компетенции «Парикмахерское искусство» - 3 место.. Стоит отметить, что уровень подготовки участников чемпионата с каждым годом улучшается и растет, и этот факт говорит о том, что растет качество образования выпускников ПОО.

В результате мониторинга формирования личностных результатов у студентов техникума

9. Выводы:

Подводя итоги за 2023-2024 учебный год можно сделать следующие выводы:

- у совета студенческого самоуправления сформированы навыки самостоятельной деятельности, умения принимать решение и саморганизовываться, выявлять ошибки и проводить работу над ними;
- студенты техникума проявляют интерес к проектной деятельности, особенно, заинтересованность в конечном результате проекта;
- увеличение состава членов волонтерского движения;

-снижение количества правонарушение и правонарушителей.

Негативные моменты в воспитательной работе техникума;

- загруженность преподавателя;
- обособленность семьи от жизни техникума
- в конкурсах, фестивалях участвует только наиболее активная часть обучающихся.

Перспективные цели и ведущие задачи; приоритетные направления воспитательной работы в новом учебном году:

-продолжить прививать стремление к приобретению знаний, выявлять способных и одаренных обучающихся, проводить индивидуальную оценку их возможностей с учетом самооценки обучающегося;

-продолжить работу по повышению психолого-педагогической, методической и общекультурной компетенции педагогов;

-поддерживать творческую активность обучающихся во всех сферах деятельности;

-совершенствовать работу по предупреждению девиантного поведения среди несовершеннолетних и по предупреждении вредных привычек среди подростков, максимально привлекать обучающихся группы «риска» к участию в жизни техникума, группы, занятиях объединений по интересам.

-развивать внеурочную деятельность обучающихся, направленную на формирование духовно-нравственной культуры, их гражданской позиции, расширение кругозора, интеллектуальное развитие, на улучшение усвоения учебного материала.

-повышать научно-теоретический уровень педагогического коллектива в области воспитания обучающихся как основы для социализации, социальной адаптации, творческого развития;

-вовлекать обучающихся в деятельность первичного отделения «Движение первых».

Формы работы, планируемые к использованию в новом учебном году:

-получение обратной связи от обучающихся, родителей, работодателей по вопросам обучения и воспитания;

-необходимо повысить активность, как самих педагогов, так и обучающихся в различных видах деятельности;

- продолжать осуществлять взаимодействие с ОПДН МО МВД России по вопросам проведения в техникуме профилактических мероприятий, направленных на недопущение совершения обучающимися правонарушений и преступлений.
- при проведении родительских собраний, лекториев и других встреч с законными представителями направить основные усилия на доведения до них необходимости своевременного выявления отклонений в поведении у обучающихся и принятии незамедлительных мер в воспитании в тесном общении с педагогами техникума;

- заслушивать на заседании Совета профилактики отчеты классных руководителей о вовлечении во внеурочную деятельность и организацию летней занятости обучающихся, находящихся на различного рода учетах и входящих в категорию «группа риска»;
- расширить роль Студенческого совета в проведении профилактической работы с обучающимися и контроле соблюдения ими Правил внутреннего распорядка;
- открыть новые клубы, объединения по запросам и интересам обучающихся.
- усилить роль семьи в воспитании детей и привлечение родителей к организации учебно-воспитательного процесса;
- поддерживать и развивать творческую активность обучающихся во всех сферах деятельности.

Раздел 4. Показатели эффективности и целевые индикаторы

Наименование показателя	**Факт**	**Обязательства**			
	2024	**2025**	**2026**	**2027**	**2028**
- доля студентов и слушателей техникума очной формы обучения, которые вовлечены в активную волонтерскую деятельность; %;	**21**	**34**	**45**	**60**	**70**
-количество студентов и слушателей техникума очной формы обучения , входящих в состав студенческого	**37**	**51**	**65**	**90**	**130**

самоуправления техникума и общежития; ед.					
- доля студентов и слушателей техникума очной формы обучения, участвующих в мероприятиях гражданского и патриотического воспитания; %	**40**	**45**	**55**	**65**	**75**
-охват студентов и слушателей техникума очной формы обучения в организации мероприятий и реализации проектов гражданского патриотического воспитания; %	**46**	**55**	**65**	**75**	**85**
-количество студентов и слушателей техникума очной формы обучения, участвующих в конкурсах творческой направленности, чел;	**30**	**40**	**55**	**80**	**100**
-охват студентов и слушателей техникума очной формы обучения в организации и реализации проектов по культурно-творческому направлению; %	**46**	**55**	**65**	**75**	**85**
-охват студентов и слушателей техникума очной формы обучения,	**25**	**35**	**45**	**55**	**65**

вовлеченных в реализацию и организацию проектов экологического воспитания;%					
- доля студентов и слушателей техникума очной формы обучения, участвующих в спортивно-оздоровительных мероприятиях; %	**46**	**55**	**65**	**75**	**85**
-охват студентов и слушателей техникума очной формы обучения, участвующих в организации и реализации проектов, направленных на формирование здорового образа жизни,%	**46**	**55**	**65**	**75**	**85**
-доля студентов ПОО очной формы обучения, вовлечённых в деятельность студенческих клубов, %;	**35%**	**49%**	**59%**	**70%**	**85%**
-доля студентов техникума очной формы обучения, принимающих участие в Национальной премии «Студент года»,	**2%**	**10%**	**15%**	**20%**	**25%**
-доля обучающихся, принимающих участие в работе первичного отделения «Движение первых»,%	**15%**	**30%**	**50%**	**70%**	**85%**

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Дата проведения	Наименование мероприятия	Форма	Категория участников	Место проведения	Ответственный	Ожидаемый количественный результат
1.Модуль «Образовательная деятельность»							
1.1	В течение года	Организация участия обучающихся в предметных олимпиадах	Конкурс	1-2 курс	Учебные кабинеты	Председатели ПЦК Преподаватели ОД	50
1.2	В течение года	Организация участия обучающихся во Всероссийских диктантах	Конкурс	1-4 курс	Учебные кабинеты	Председатели ПЦК	300
1.3	В течение года	Организация участия обучающихся в мероприятиях Фестиваля финансовой грамотности	Конкурс	1-4 курс	Учебные кабинеты	Председатели ПЦК Преподаватели ОД	100
1.4	2 неделя сентября	Соревнования «Бег на короткие дистанции».	Соревнования	1- курс	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	100
1.5	10.09.2024	Круглый стол на тему «Загрязнение окружающей среды – как ее избежать?»	обсуждение	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель экологии	25
1.6	11.09.2024	Диспут на тему «Значение математики в профессиональной деятельности при освоении выбранной специальности»	обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель математики	25
1.7	12.09.2024	Урок-исследование на тему	исследование	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель	25

		«Информация» и ее свойства»				информатики	
1.8	13.09.2024	Диспут на тему «Социальные последствия неолитической революции»	обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	25
1.9	17.09.20254	Круглый стол на тему «Природа человека, врожденные и приобретенные качества»	обсуждение	1-2 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.10	19.09.2024	Тренинг «Будем знакомы»	тренинг	1 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.11	24.09.2024	Литературный вечер «Читаем вслух», драма А.Н.Островского «Гроза»	Творческий вечер	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель литературы	25
1.12	26.09.2024	Круглый стол на тему «Влияние вредных привычек на здоровье»	обсуждение	1-3 курс	Учебный кабинет	Социальный педагог	25
1.13	01.10.2024	Соревнования по эстафетному бегу	соревнования	1-2 курс	Гимнастический зал	Преподаватель физической культуры	25
1.14	03.10.2024	Дебаты «Роль антонимов и синонимов в структуре произведения».	Обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	25
1.15	08.10.24	Мастер-класс «Определение качества воздуха, воды, продуктов питания»	Мастер-класс	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.16	9.10.24	Викторина на тему «Логарифмы»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель математики	25
1.17	11.10.24	Арт-занятие «Познание себя и других»	тренинг	1-2 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.18	15.10.24	Мастер-класс по нарезке овощей и грибов	Мастер-класс	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40

1.19	17.10.24	Блиц-турнир по теме «Строение Солнечной системы»	Викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель астрономии	40
1.20	23.10.24	Викторина на тему «Органическая химия»	Викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель химии	40
1.21	29.10.24	Квест на тему «Законодательство в области охраны труда»	Викторина	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель права	40
1.22	30.10.24	Мастер-класс «Распознавание ассортимента и оценка качества свежих овощей»	Мастер-класс	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.23	05.11.24	Закрепление и совершенствование техники владения техническими элементами в волейболе	игра	1-2 курс	Гимнастический зал	Преподаватель физической культуры	25
1.24	11.11.24	Викторина по теме «Лексика и фразеология»	Викторина	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.25	14.11.24	Дебаты на тему: «Организация охраны труда в предприятиях»	обсуждение	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель охраны труда	40
1.26	19.11.24	Урок-игра на тему «Параллельность прямых и плоскостей»	игра	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель математики	25
1.27	20.11.24	Олимпиада по теме «Алгоритмы»	олимпиада	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель математики	25
1.28	21.11.24	Тренинг «Основной принцип жизни»	тренинг	3-4 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.29	26.11.24	Викторина на тему «Организация и техническое оснащение	Викторина	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40

		работ по обработке рыбы и не рыбного водного сырья»					
1.30	27.11.24	Конкурс исследовательских работ на тему «Физическая природа тел Солнечной системы»	конкурс	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель астрономии	40
1.31	29.11.24	Блиц-турнир «Принципы организации кулинарного и Кондитерского производства	Викторина	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.32	03.12.24	Урок-диалог по теме «Словообразование»	обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.33	05.12.24	Викторина на тему «Условия труда на предприятиях общественного питания»	Викторина	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.34	10.12.24	Урок-диалог по теме «Экологические вопросы строительства в городе»	диалог	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель экологии	40
1.35	11.12.24	Защита исследовательских работ на тему «Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций»	Публичное выступление	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.36	13.12.24	Диспут на тему «Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде»	обсуждение	1-4 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.37	17.12.24	Тренинг «Какой Я!»	тренинг	1 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.3	18.12.24	Тренинг по организации	тренинг	2-3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель	40

8		рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				спец.дисциплин	
1.39	19.12.24	Инсценировка отрывков из романа И.С.Тургенева «Отцы и дети»	Творческое выступление	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.40	20.12.24	Блиц-турнир по теме «Предельные углеводороды»	Викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.41	15.01.25	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	игра	2 курс	Гимнастический зал	Преподаватель физической культуры	25
1.42	17.01.25	Викторина на тему «Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления»	Викторина	32 курс			
1.43	22.01.25	Тренинг «Любимые роли»	тренинг	2-3 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.44	23.01.25	Защита исследовательских работ на тему «Вредные производственные факторы»	Публичное выступление	2-3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.45	28.01.25	Викторина «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»	Викторина	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.46	04.02.25	Аукцион знаний по теме «Части речи»	игра	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.47	06.02.25	Урок-диалог по теме «Стили речи»	обсуждение	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.48	11.02.25	Презентация исследований по теме «Компьютерные вирусы и антивирусные программы»	Публичное выступление	2 курс			

1.49	13.02.25	Круглый стол на тему «Основные черты и этапы развития восточно-христианской цивилизации»	обсуждение	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.50	18.02.25	Блиц-турнир по теме «Формы искусства и содержание. Виды искусства. Прикладное искусство»	викторина	3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.51	20.02.25	Конкурс чтецов стихотворений А.А.Фета	конкурс	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.52	25.02.25	Круглый стол на тему «Служба в армии – долг или обязанность?»	обсуждение	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.53	26.02.25	Викторина «Личная и производственная гигиена работников общественного питания»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.54	04.03.25	Урок-исследование по теме «Служебные части речи»	обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.55	11.03.25	Круглый стол «Основные качества хорошей речи»	обсуждение	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.56	13.03.25	Викторина на тему «Природа и человек»	викторина	3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель экологии	100
1.57	19.03.25	Викторина на тему «Восточные славяне в VII – IX вв.»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.58	25.03.25	Тренинг «Навсегда забыть»	тренинг	1-2 курс	Учебный кабинет	Педагог-психолог	25
1.59	27.03.25	Защита исследовательских работ по теме «Углеводы»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40

1.60	02.04.25	Олимпиада по теме «Синтаксис и пунктуация»	олимпиада	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.61	04.04.25	Участие в чемпионате профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс-2025»	чемпионат	Студенты с ОВЗ 2 – 3 курс		Зам.директора по УР, зам. директора по УВР, мастера п/о	
1.62	09.04.25	Урок-игра «Речевой этикет»	обсуждение	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.63	15.04.25	Блиц-турнир по теме «Природные ресурсы и их охрана»	викторина	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель экологии	100
1.64	17.04.25	Викторина на тему «Солнце и Звезды»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель астрономии	40
1.65	22.04.25	Мастер-класс «Обнаружение белка в курином яйце и молоке»	Мастер-класс	3-4 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.66	14.05.25	Литературная гостиная «Выразительное чтение»	Творческое выступление	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка	100
1.67	22.05.25	Викторина на тему «тригонометрические уравнения»	викторина	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель математики	25
1.68	27.05.25	Мастер-класс ««Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)»	Мастер-класс	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
1.69	Май – июнь 2025	Демонстрационные экзамены	экзамен	Студенты выпускных групп	Учебные лаборатории	Заместитель директора по УР, мастера п/о, преподаватели	110

1.70	Июнь 2025	Защиты ВКР	Публичное выступление	Студенты выпускных групп	Учебный кабинет	Заместитель директора по УР, мастера п/о, преподаватели	110
1.71	03.06.25	Олимпиада по теме «Культура и быт XV – XVI вв.»	олимпиада	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	100
1.72	18.06.25	Мастер-класс ««Распознавание ассортимента сахара и определение его качества»	Мастер-класс	3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель спец.дисциплин	40
2.Модуль «Кураторство»							
2.1	еженедельно по понедельникам	Проведение занятий в рамках реализации проекта «Разговоры о важном», 36 часов	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.2	еженедельно по четвергам	Проведение занятий в рамках реализации Всероссийского проекта «Россия – мои горизонты»	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.3	еженедельно по пятницам	Проведение тематических классных часов	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.4	постоянно	Вовлечение обучающихся группы во внеучебную деятельность (клубы, кружки, объединения и др.)	Мастер-классы	1-4 курс		Классные руководители	400
2.5	сентябрь	Организация работы актива группы	выборы	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	200
2.6	еженедельно по средам	Уроки права	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители, социальный педагог	400

2.7	01-30.09.24	Участие в Международном молодежном конкурсе «Вместе против коррупции»	конкурс	1-4 курс		Классные руководители, советник по воспитанию	40
2.8	С 01.09.24г.	Региональный этап Российской Национальной премии «Студент года»	конкурс	2-4 курс	По согласованию	Классные руководители, советник по воспитанию	5
2.9	01.09.2024	День знаний. Торжественнаялинейка.	линейка	1-4 курс	Плац техникума	Классные руководители, советник по воспитанию	400
2.10	01.09.2024	Урок мира	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители, советник по воспитанию	400
2.11	01.09.2024	Урок безопасности	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители, советник по воспитанию	400
2.12	01.09.2024-28.09.2024	Участие во Всероссийских мероприятиях ко Дню СПО	конкурс	1-4 курс		Классные руководители, советник по воспитанию	400
2.13	03.09.24	Классные часы, приуроченные Дню солидарности в борьбе с терроризмом	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.14	04.09.24	Урок мужества, приуроченный к Международному дню памяти жертв фашизма	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.15	30.09.24	Посвящение в студенты	Творческая программа	1 курс	Комната отдыха	Классные руководители	100
2.16	13.11.24г.	Акция «День доброты»	Добрые дела	1-4 курс	Фойе 1 и 2 этажа	Классные руководители, советник по воспитанию	100
2.17	09.12.24	Уроки мужества в рамках дняГероев Отечества	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400

2.18	10.01.2025 – 30.04.2025	Участие в программе Студенческая Весна	конкурс	1-4 курс	По согласованию	Классные руководители, советник по воспитанию	50
2.19	26.01.25	Урок мужества, приуроченный ко Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.20	30.01.25	Урок медиа безопаности	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.21	01-24.02.25	Мероприятия в рамках месячника героико-патриотической работы	По плану	1-4 курс		Классные руководители	400
2.22	14.02.25г	Уроки мужества, приуроченные ко Дню вывода войск из Афганистана	беседа	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.23	11.04.25	Классные часы, приуроченные ко Дню космонавтики	игра	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.24	15.05.2025	Участие во Всероссийском Конкурсе добровольческих инициатив #Мы вместе	прокет	1-4 курс		Классные руководители	40
2.25	27.04.2025г	Уроки парламентаризма	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	200
2.26	С 01.05.2025г.	Регистрация обучающихся на молодежныйфорум ПФО IВолга	проект	1-4 курс	Кабинет информатики	Классные руководители	40
2.27	04-06.06.25	Акция «Читаем Пушкина»	Чтение	1-4 курс	Тайм-кафе	Классные руководители	10

2.28	еженедельно по четвергам	Проведение занятий «Россия – мои горизонты»	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
2.29	Март-май	Вовлечение в участие в конкурс «Большая перемена»	конкурс	1-3 курс	Кабинет информатики	Классные руководители	300
2.30	Декабрь, май, июнь	Проведение инструктажей по технике безопасности перед зимними и летними каникулами	инструктирование	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	400
3.Модуль «Наставничество»							
3.1	Сентябрь	Закрепление наставников	приказ	Обучающиеся, состоящие на различных видах учета		Зам.директора по УВР	50
3.2	Сентябрь	Разработка наставниками индивидуальных планов работы с наставляемыми	планирование	Обучающиеся, состоящие на различных видах учета		Социальный педагог	50
3.3	Постоянно	Вовлечение наставниками наставляемых во внеучебную деятельность	беседа	Обучающиеся, состоящие на различных видах учета	Гимнастический зал, тайм-кафе, библиотека	наставники	100
3.4	ежемесячно	Мастерская наставника	Мастер-классы	Обучающиеся, состоящие на различных видах учета	Гимнастический зал, тайм-кафе, библиотека, учебные кабинеты	наставники	100
4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия»							
4.1	01.09.24	День знаний. Торжественная линейка.	линейка	1-4 курс,	Плац перед	Зам.директора по УВР,	450

				родители, законные представители	техникумом	советник по воспитанию	
4.2	сентябрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по легкой атлетике	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	30
4.3	сентябрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по шахматам	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	30
4.4	сентябрь	Диктант Победы	Диктант	1-4 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	50
4.5	Сентябрь-декабрь 2024г.	Региональный интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание.Прознание»для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченная памятным датам и событиям	Онлайн-марафон	педагогически е работники, обучающиеся	онлайн	Классные руководители	100
4.1 4.6	01.09.2024	Урок безопасности	диалог	1-4 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	350
4.7	ежемесячно	Участие в региональном проекте «Открой мир здоровью»	онлайн	1-2 курс	Учебный кабинет №1, 6, 3	Социальный педагог, классные руководители	
4.8	ежемесячно	Проведение встреч с участниками СВО в рамках Всероссийского проекта «Диалоги с героями»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Советник по воспитанию, классные руководители	350
4.9	02.09.2024	Кросс, посвящённый Дню среднего профессионального образования	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	Стадион «Труд»	Руководитель физического воспитания	10
4.1	С 03.09.24г	Благоустройство прилегающейтерритории	субботник	1-4 курс	Прилегающая	Классные руководители,	

0					территория	мастера п/о	
4.11	03.09.24	ДЕД День окончания Второй мировой войны. День солидарности в борьбе с терроризмом. Уроки мужества	диалог	1-3 курс	Учебные кабинеты	Классные руководители	
4.12	Сентябрь-октябрь 2024г.	Участие в региональном этапе Всероссийского онлайн-фестиваля «Трофи-Профи!»	фестиваль	ССК «Атлант» и «Будь готов»	Гимнастический зал	Руководитель физического воспитания	12
4.13	08.09.2024 г	Викторина «Знаешь ли ты», приуроченная Дню распространения грамотности	Викторина	1-3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	50
4.14	08.09.2024	Акция «Здоровый шаг» с целью изучения первичных показателей физических навыков у первокурсников.	Акция	1 курс	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	120
4.16	20.09.2024г.	День повара	Мастер-класс	1-3 курс	лаборатории	Мастера п/о	50
4.17	26.09.2024	175 лет со дня рождения Ивана Петровича Павлова, физиолога. Познавательный час	беседа	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель биологии	50
4.18	29.09.2024	120 лет со дня рождения Н. А. Островского (1904–1936), российского писателя. Литературный вечер	диалог	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	50
4.19	20-30.09.2024	Региональный флешмоб-поздравление в рамках празднования Дня среднего профессионального образования «Советник	флешмоб-поздравление	2-3 курс	По месту жительства	Библиотекарь	100

		директора и его команда»					
4.20	октябрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по мини-футболу	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	30
4.21	01.10.2024	ДЕД Международный день музыки. Музыкальный час.	музыкальный час	1-2 курс	Тайм-кафе	Советник по воспитанию	30
4.22	01.10.2024	ДЕД Международный день пожилых людей. Фото-флешмоб «Мои бабушка и дедушка»	Фото-флешмоб	1-2 курс	В контакте	Советник по воспитанию	30
4.23	01.10.2024	Исторический час. 270 лет со дня рождения Павла I, российского императора (1754 – 1801)	обсуждение	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	25
4.24	02.10.2024	ДЕД День среднего профессионального образования. Квиз-игра «Все о СПО»	Квиз-игра	1 курс	Фойе1 и 2 этажей	Советник по воспитанию	50
4.25	03.10.2024	Урок истории «Истории Дня Гражданской обороны»	Диалог	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	50
4.26	4.10.2024г.	День самоуправления, приуроченного ко дню учителя	Игра	2-4 курс	Учебные кабинеты	Советник по воспитанию	30
4.27	15.10.2024г.	Спортивные соревнования «А ну-ка, папы»	Соревнования	1-2 курс	Гимнастический зал	Руководитель физического воспитания	30
4.28	15.10.2024г.	210 лет со дня рождения М. Ю. Лермонтова (1814–1841), великого русского поэта, прозаика, драматурга, художника. Литературный	диалог	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	25

		час					
4.29	27.10.2024	Урок мужества, приуроченный ко Дню памяти жертв политических репрессий	Диалог	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	50
4.30	01-30.11.24	Областной месячник Профилактики вредных привычек	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	зам.директора по УВР	350
4.32	ноябрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по волейболу	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	
4.133	ноябрь	Региональный фестиваль ГТО среди профессиональных образовательных организаций	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	Легкоатлетический манеж	Руководитель физического воспитания	12
4.34	03.11.24	ДЕД. Флешмоб «Моя Родина – Россия» ко Дню народного единства (онлайн)	Флешмоб	1-4 курс	Вконтакте	Классные руководители	20
4.35	3-4.11.24	Участие в межнациональном студенческом форуме «#Непохожие73№	Форум	1-2 курс	УКГиП	Воспитатели	30
4.36	07.11.24г.	ДЕД. Круглый стол с участием сотрудником МО МВД «Димитровградский» «Герои дня»	диалог	Обучающиеся, состоящие на различных видах учета	Учебный кабинет	Социальный педагог	50
4.37	Ноябрь 2024	Участие во Всероссийском конкурсе молодежных авторских проектов и	Конкурс	1-4 курс	Онлайн-платформа	Классные руководители	10

		проектов в сфере образования «Моя страна – моя Россия»					
4.38	20.11.24г.	ДЕД. Урок истории «Нюрнбергский процесс»	Диалог	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	50
4.39	22.11.24	ДЕД. Акции «Письмо матери» и «Звонок матери»	акция	1-3 курс	Фойе 1 этажа	Советники по воспитанию	50
4.40	30.11.24	ДЕД. Викторина, приуроченная ко Дню Государственного герба Российской Федерации	Викторина	1-3 курс	Учебный кабинет	Преподаватель обществознания	50
4.41	декабрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по гиревому спорту	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	12
4.42	декабрь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по плаванию	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	12
4.43	02.12.24	ДЕД.Урок мужества в рамках Дня неизвестного Солдата»	Диалог	1 курс	Учебный кабинет	Классные руководители	50
4.44	02-06.12.24г	ДЕД. Декада инвалидов	Согласно отдельному плану	1-3 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Педагог-психолог	60
4.45	03-09.12.24	Неделя мужества «От неизвестного до Героя»		1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	библиотекарь	200
4.46	Декабрь 2024	Участие в региональном конкурсе лучших практик студенческих организаций «Команда ПРОФИ»	конкурс	ССУ	заочный	Советник по воспитанию	10
4.4	08.12.24	ДЕД. Международный день	конкурс	обучающиеся	Тайм-кафе	Советник по	20

7		художника. Конкурс рисунков «Золотая осень»				воспитанию, воспитатели	
4.48	09.12.24	ДЕД.Уроки мужества в рамках дняГероев Отечества	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	преподаватель истории	50
4.49	09.12.24	Участие в региональном патриотическом форуме «УЛПРОФПАТРИОТ»	Форум	ВПК «Патриот»	ККК «Современник»	Руководитель ВПК «Патриот»	12
4.50	10.12.24г	ДЕД.Правовой час на тему «Мои права и обязанности» с участием представителя ГОСЮРБЮРО г.Димитровграда.	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	50
4.51	12.12.24	ДЕД. Викторина, приуроченная ко Дню Конституции РоссийскойФедерации	Викторина	1-2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель обществознания	50
4.52	19.12.24	Участие в фестивале студенческих спортивных клубов	фестиваль	ССК «Атлант» и «Будь готов»	Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций	Руководитель физического воспитания	10
4.53	23.12.24	225 лет со дня рождения русского художника Карла Павловича Брюллова (1799-1852). Конкурс рисунков «Портрет»	конкурс	1 курс	Тайм-кафе	воспитатели	20
4.54	25.12.24	ДЕД День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации.	диалог	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	25

		Исторический урок					
4.55	Январь-июнь 2025г.	Участие в серии модерационных сессий «Профи Штурм»	сессия	ССУ	По согласованию	Зам.директора по УВР	25
4.56	Январь	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по лыжным гонкам	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	10
4.57	Январь март	Участие в региональном этапе Всероссийского фестиваля сочинений «Без срока давности»	Конкурс	1-3 курс	Онлайн-платформа	Преподаватель русского языка и литературы	25
4.58	Январь март	Участие в региональном этапе Всероссийского фестиваля научно-исследовательских работ «Без срока давности»	конкурс	1-3 курс	Онлайн-платформа	Советники по воспитанию	12
4.59	9-12 января 2025	Неделя духовности «Рождественские звоны»	Фестиваль	1-3 курс	УПК и УТЖТ	Воспитатели	10
4.60	15.01.25	230 лет со дня рождения А. С. Грибоедова (1795–1829), русского писателя и дипломата. Музейный урок	дискуссия	1 курс	Читальный зал	Библиотекарь	25
4.61	15.01.25	ДЕД. Участие в региональной акции в рамках празднования, Дня создания Ульяновской области	акция	1 курс	Вконтакте	Советник по воспитанию	20
4.62	24.01.25г.	Выборы председателя Совета студенческого самоуправления	Выборы	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Зам.директора по УВР	350
4.6	24.01.25г.	ДЕД. День самоуправления,	Игра	1-4 курс	Учебные кабинеты	Зам.директора по УВР	30

3		приуроченный ко Дню российского студенчества					
4.64	25.01.25	Студенческая суета - День студента	игра	ССУ	Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций	Зам.директора по УВР	3
4.65	26.01.25	ДЕД. Урок мужества, приуроченный ко Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	50
4.66	28.01.25	ДЕД. Урок мужества приуроченныйДню освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	50
4.67	29.01.25	Музейный урок. 165 лет со дня рождения А. П. Чехова (1860–1904), русского писателя	диалог	1 курс	Читальный зал	библиотекарь	25
4.68	Февраль 2025	Областной месячник героико-патриотической и оборонно-массовой работы «Отчизны верные сыны»	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Зам.директора по УВР	350
4.69	Февраль 2025	Акция «Фронтовое письмо»	Акция	1-4 курс	Учебные кабинеты	Советник по воспитанию	50
4.70	02.02.25	Областной фестиваль «России,жить!»	конкурс	1-4 курс	УТЖТ	Классные руководители	10

4.71	03.02.25г.	Музейный урок «Сталинградская битва»	диалог	1 курс	Читальный зал	Библиотекарь	50
4.72	Февраль 2025г.	Участие во Всероссийскойлыжне России	Соревнования	1-4 курс	Лыжная трасса	Преподаватель физической культуры	20
4.73	05.02.2025	ДЕД День российской науки, Российской Академии наук. 300-летие со времени основания (1724).	викторина	1 курс	Учебные кабинеты	Советник по воспитанию	25
4.74	05-08.02.2025	Неделя науки	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Преподаватели физики, математики, естествознания, химии	200
4.75	21.02.25	Фестиваль родного языка	фестиваль	1-4 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель русского языка и литературы	50
4.76	02.02.25	ДЕД. Урок истории в рамках дня воинской слава России – День разгрома советскими войсками немецко-фашистких войск в Сталинградской битве.	диалог	1-2 курс	Читальный зал	Преподаватель истории	50
4.77	09.02.25	Областной фестиваль агитбригад «Солдат войны не выбирает»	Конкурс	1-4 курс	Областной дворец творчества детей и молодежи	Зам.директора по УВР	30
4.78	15.02.25	ДЕД. День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 36 лет со дня вывода советских войск из Республики	Исторический урок	1-2 курс	Читальный зал	Советник по воспитанию, библиотекарь	30

		Афганистан (1989)					
4.79	15.02.25	Областной конкурс «Статен в строю, силен в бою»	Конкурс	ВПК «Патриот»	УКГиП	Руководитель ВПК «Патриот»	12
4.80	21.02.25г	ДЕД. Творческая программа ко Дню защитника Отечества	Творческое выступление	1-4 курс	Читальный зал	Советник по воспитанию	30
4.81	21.02.25г	ДЕД. Международный день родного языка	викторина	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	30
4.82	22.02.25	280 лет со дня рождения Ф. Ф. Ушакова (1745–1817) русского адмирала, одного из создателей Черноморского флота. Музейный урок	Музейный урок	1-2 курс	Читальный зал	библиотекарь	25
4.83	22.02.25	200 лет со дня рождения А. Ф. Можайского (1825–1890), русского изобретателя, контр-адмирала	Музейный урок	1-2 курс	Читальный зал	библиотекарь	25
4.84	февраль	Участие в реггиональных отборочных соревнованиях по баскетболу 3*3	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	6
4.85	07.03.25	ДЕД. Выпуск видеопоздравлений с Международным женским днем	Видеоролик	1-4 курс	Вконтакте	Советник по воспитанию	20
4.86	март	Международная акция «Сад памяти»	Высадка деревьев	волонтеры	Ул.Мелекесская, д.33а	Зам.директора по АХЧ	30
4.87	18.03.25	ДЕД 10 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией	Кинолекторий	1 курс	Учебный кабинет	Советник по воспитанию	25
4.8	27.03.25	ДЕД Всемирный день театра	Творческий	1-2 курс	Тайм-кафе	воспитатель	25

8			вечер				
4.89	март	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по настольному теннису	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	10
4.90	март	Соревнования студенческой спортивной лиги СПО по бадминтону	соревнования	ССК «Атлант» и «Будь готов»	По согласованию	Руководитель физического воспитания	10
4.91	02-19.04.25	Региональный конкурс творческих работ студентов и советников по воспитанию «Геноцид: без права на забвение»	конкурс	Студенты 1 и 2 курса	заочно	Советник по воспитанию	15
4.92	Апрель 2025	Акция «Международный субботник»	акция	1-4 курс	Прилегающая территория	Классные руководители	350
4.93	Апрель 2025г.	Участие в региональном конкурс Студенческих проектов «Скажи жизни – Да!»	конкурс	1-4 курс	УМК	Классные руководители	5
4.94	04.04.25г.	Областной урок здоровья	дискуссия	1 курс	Ульяновский медицинский колледж имени С.Б.Анурьевой	Социальный педагог	25
4.95	Апрель 2025	Областной месячник здорового образа жизни	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Зам.директора по УВР	200
4.96	07.04.25г.	ДЕД. День здоровья	физкультминутки	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Руководитель физического воспитания	200
4.97	11.04.25г.	ДЕД.Квест-игра, приуроченная ко Дню космонавтики	Квест-игра	1 курс	Учебный кабинет	Воспитатели	50
4.9	19.04.2025	Уроки -реконструкции,	диалог	ССК «Атлант»	Читальный зал	Преподаватель истории	50

8		приуроченые Дню единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.		и «Будь готов»			
4.99	21.04.25	290 лет со дня рождения И. П. Кулибина (1735–1818), русского механика-самоучки	Музейный урок	1 курс	Читальный зал	библитотекарь	25
4.100	22.04.2025	ДЕД. Благоустройство территориив рамках Дня Земли	Субботник	1-4 курс	Прилегающая территория	Классные руководители	350
4.101	22.04.2025	155 лет со дня рождения В. И. Ленина (1870–1924), российского политического и государственного деятеля	Исторический урок	2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель истории	25
4.102	23.04.2025	175 лет со дня рождения Д. Д. Языкова (1850–1918), русского библиографа, библиотекаря	Музейный урок	1 курс	Читальный зал	библиотекарь	25
4.103	24-28.04.25	Вахта памяти: «Встреча с ветеранами ВОВ, тружениками тыла, дети войны.	диалог	1-3 курс	По месту жительства ветеранов	Классные руководители	40
4.104	27.04.25	ДЕД День российского парламентаризма	Диспут	1-2 курс	Учебный кабинет	Советник по воспитанию	25
4.105	24-28.04.25	Реализация акции «Георгиевская ленточка»	Акция	1-4 курс	Фойе 1 этажа, Площадь Советов	Руководитель волонтерского	20

						движения	
4.106	27.04.2025	ДЕД День российского парламентаризма	викторина	1-2 курс	Учебный кабинет	Преподаватель обществознания	25
4.107	Май 2025	Региональный форум волонтерства/добровольчества «Мы вместе»	форум	Волонтеры	Ульяновский техникум железнодорожного транспорта	Руководитель волонтерского движения	10
4.108	Май 2025	Участие в региональном этапе Всероссийской военно-спортивной игры «Победа»	соревнования	ВПК «Патриот»	ДООЦ «Юность»	Руководитель ВПК «Патриот»	12
4.110	02-06.05.25	Благоустройство прилегающей территории	субботник	1-4 курс	Прилегающая территория	Классные руководители	350
4.111	02.-09.05.25	Участие в мероприятиях, приуроченных ко Дню Победы	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ, город Димитровград	Классные руководители	350
4.112	08.05.25	ДЕД День Победы	Музейный урок	1 курс	Читальный зал	библиотекарь	25
4.113	01.05.25	ДЕД. Участие в мероприятиях, приуроченных Празднику весны и труда	Согласно отдельному плану	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ, город Димитровград	Классные руководители	200
4.114	06.05.25	Участие в городском творческом фестивале «Сирень Победы»	фестиваль	Волонтерское движение «Твори добро»	ДИТЭК	Руководитель волонтерского движения	20
4.115	07.05.25	185 лет со дня рождения П. И. Чайковского (1840–1893), русского	Музыкальный час	1 курс	Тайм-кафе	воспитатель	20

		композитора.					
4.116	13.05.25	Участие в митинге, посвященном памяти Мелекессцев, павших в Великой Отечественной войне	митинг	ВПК «Патриот»	Г.Димитровград	Руководитель ВПК «Патриот»	25
4.117	18.05.25	ДЕД Международный день музеев	экскурсия	1 курс	МКУ «Димитровградский краеведческий музей»	Советник по воспитанию	25
4.118	18.05.25	ДЕД День детских общественных организаций России	акция	Первичное отделение	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию	25
4.119	24.05.25	ДЕД День славянской письменности и культуры	Блиц-игра	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	25
4.120	24.05.25	100 лет со дня рождения А. А. Туполева (1925–2001), русского авиаконструктора, Героя Социалистического Труда	экскурсия	1 курс	МКУ «Димитровградский краеведческий музей»	Классный руководитель	25
4.121	24.05.25	120 лет со дня рождения М. А. Шолохова (1905–1984), российского писателя, лауреата Нобелевской премии	экскурсия	1 курс	МКУ «Димитровградский краеведческий музей»	Классный руководитель	25
4.122	май	Участие во Всероссийском конкурсе по освоению социальных навыков «Команда первых» (региональный этап)	конкурс	Первичное отделение «Движение первых»	По согласованию	Советник по воспитанию	10
4.123	Июнь 2025	Участие в международной акции «Огненные картины	акция	Волонтерское движение	Вечный огонь	Руководитель волонтерского	10

		войны»		«Твори добро»		движения	
4.124	Июнь 2025	Участие в международной акции «Свеча памяти»	акция	Волонтерское движение «Твори добро»	Вечный огонь	Руководитель волонтерского движения	10
4.125	Июнь 2025	Участие во Всероссийской акции «Все на борьбу с наркоагрессией»	акция	1-4 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Зам.директора по УВР	120
4.126	01.06.25г.	ДЕД. Акция «Подари улыбку», приуроченная ко дню защиты детей	акция	Волонтерское движение «Твори добро»	ЦСО «Доверие»	Руководитель волонтерского движения	20
4.127	06.06.25г.	ДЕД День русского языка	флешмоб	1 курс	В Контакте	Преподаватель русского языка и литературы	15
4.128	2-11.06.25г.	ДЕД. Мероприятия, приуроченные ко Дню России	Согласно отдельному плану	1-2 курс	ОГБПОУ ДТПТ	Зам.директора по УВР	150
4.129	19.06.25	ДЕД. Квест «Вооруженные силы России», приуроченный ко Дню памяти и скорби	квест	1 курс	Учебный кабинет	Преподаватель ОБЖ	50
4.130	21.06.25	120 лет со дня рождения Л. А. Кассиля (1905–1970), детского писателя	Литературный час	1 курс	Читальный зал	Библиотекарь	25
4.131	22.06.25	Экскурсия в военно-исторический парк «Мелекесский гарнизон»	экскурсия	1-2 курс	Военно-исторический парк «Мелекесский гарнизон»	Классные руководители	20

4.132	22.06.2025	Участие в акции «Свеча памяти»	акция	Волонтерское движение «Твори добро»	Вечный огонь	Руководитель волонтерского движения	10
4.133	27.06.25г.	ДЕД. Участие в торжественной церемонии награждения, приуроченной ко Дню молодежи	церемония	2-4 курс	Парк Западный	Классные руководители	10
4.134	Июль - август	Участие в молодежном форме ПФО «Метеор»	форум	1-3 курс	По согласованию	Классные руководители	10
4.135	По согласованию	Участие в региональном проекте «Таланты первых»	конкурс	Первичное отделение «Движение первых»	По согласованию	Советник по воспитанию	10
4.136	В течение года	Проекты Российского общества «Знание»	кинопоказ	1-4 курс	Учебные кабинеты	Классные руководители	350
4.137	По согласованию	Участие во Всероссийском конкурсе по освоению социальных навыков «Команда первых» (региональный этап)	конкурс	Первичное отделение «Движение первых»	По согласованию	Советник по воспитанию	10
4.138	08.07.25	ДЕД День семьи, любви и верности	флешмоб	1-3 курс	В Контакте	Советник по воспитанию	300
4.139	27.07.25	ДЕД День Военно-морского флота	Просмотр фильма	1-3 курс	В Контакте	Советник по воспитанию	300
4.140	09.08.25	ДЕД. День физкультурника	Онлайн-зарядка	1-3 курс	В Контакте	Советник по воспитанию	300
4.141	22.08.25	ДЕД. День Государственного флага Российской Федерации	Онлайн-в икторина	1-3 курс	В Контакте	Советник по воспитанию	300

4.142	27.08.25	День российского кино	Просмотр художественного фильма	1-3 курс	В Контакте	Советник по воспитанию	300
5.Модуль «Организация предметно-пространственной среды»							
5.1	30.08.2024г.	Оформление техникума к 1 сентября – дню знаний	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	10
5.2	23.09-05.10.24г.	Выставка творческих работ ко Дню СПО	выставка	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Классные руководители	50
5.3	18-24.11.24	Фото-акция ко Дню матери	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	50
5.4	02-06.12.24г.	Оформление техникума к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 и 2 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	100
5.5	17-10.02.25	Оформление техникума ко Дню защитника Отечества, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	50
5.6	03-05.03.25	Оформление техникума к Международному женскому дню, создание	оформление	Совет студенческого самоуправлен	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	50

		праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий		ия			
5.7	07-09.04.25	Оформление техникума ко Всемирному дню космонавтики, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	50
5.8	05-08.05.25	Конкурс боевых листков ко дню Победы	конкурс	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	50
5.9	05-08.05.25	Оформление техникума ко Дню Победы, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1и 2 этажа, фасад, окна	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	100
5.10	09-11.06.25	Оформление техникума ко Дню России, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1и 2 этажа, фасад, окна	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	100
5.11.	23-25.06.25	Оформление техникума к Выпускному, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий	оформление	Совет студенческого самоуправления	Фойе 1и 2 этажа, фасад, окна	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	100
5.12	02-05.09.24г.	Оформление рабочей зоны первичного отделения РДДМ «Движение первых»	оформление	Совет студенческого самоуправления	Кабинет	Советник по воспитанию, зам.директора по УВР	20

6.Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»							
6.1	28.08.24	Организация и проведение собраний для первокурсников	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	127
6.2	04.09.24	Организация и проведение родительских собраний для 2-4 курсов, в том числе онлайн	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	230
6.3	октябрь 2024	Организация и проведение родительских собраний для1-4 курсов по вопросу прохождения социально-психологического тестирования и медицинского тестирования на употребление ПАВ	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	350
6.4	декабрь 2024	Организация и проведение родительских собраний для 1-4 курсов по вопросу успеваемости	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	350
6.5	Март 2025	Организация и проведение родительских собраний для 3-4 курсов по вопросу прохождения итоговой аттестации	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	175
6.6	Май 2025	Организация и проведение родительских собраний для 1-2 курсов по вопросу успеваемости	собрание	Родители, законные представители	Читальный зал	Зам.директора по УВР, классные руководители	175
6.7	Апрель 2025г.	Проведение опросов родителей на предмет удовлетворенности образовательным и	анкетирование	Родители, законные представители	Читальный зал	Педагог-психолог, классные руководители	100

		воспитательным процессом в техникуме					
6.8	ежемесячно	Родительские всеобучи	всеобуч	Родители, законные представители	Читальный зал	Социальный педагог, классные руководители	350
6.9	ежемесячно	Родительские лектории	всеобуч	Родители, законные представители	Читальный зал	Социальный педагог, классные руководители	350
6.10	ежеквартально (октябрь, декабрь, март)	Семейные вечера	вечер	Родители, законные представители, обучающиеся	Читальный зал	Педагог-психолог, классные руководители	350
7.Модуль «Самоуправление»							
7.2	23-27.09.2024	Областной слет студенческих активов «Строим будущее своими руками» (Триединые проекты «Команда Профи», «РСК», «ССУ ПОО»)	слет	Представители Совета студенческого самоуправления	ДООЦ «Юность»	Зам.директора по УВР	3
7.3	02.10.24г.	Участие в студенческом форуме «Я из СПО»	форум	1-4 курс	УКГиП	Советник по воспитанию	3
7.4	25.10.24	Участие в слете волонтеров «ДоброПРОФТЕХ»	слет	1-4 курс	УМК	Зам.директора по УВР	3
7.5	декабрь 2024	Участие в региональном конкурсе лучших практик студенческих организаций «Команда ПРОФИ»	Конкурс	1-4 курс	По согласованию	Зам.директора по УВР	5
7.6	1 раз в месяц	Заседания Студенческого совета техникума	Заседание	Совет	Читальный зал	Зам.директора по УВР	35

				студенческого самоуправления			
7.7	В течение года	Организация участия обучающихся в Федеральном проекте Российское движение детей и молодежи «Большая перемена»	Конкурс	Студенты невыпускных групп	Онлайн-платформа	Советник по воспитанию	250
7.8	постоянно	Вовлечение студентов в студенческие спортивные клубы «Атлант» и «Будь готов!», волонтерское движение «Твори добро!», ВПК «Патриот» и другие клубы различной направленности	Досуговая деятельность	1-4 курс	Гимнастический зал, комната отдыха, тайм-кафе, спортивная площадка, читальный зал, учебный кабинет	Классные руководители	350
7.9	06.09.24г.	Веревочный курс «Будем знакомы»	Веревочный курс	1 курс	Гимнастический зал, спортивная площадка, плац перед техникумом, столовая	Совет студенческого самоуправления	127
7.10	Сентябрь 204	Выборы представителей студенческой общественности в Студенческий совет техникума	выборы	1 курс	Учебные кабинеты	Классные руководители	70
7.11	Сентябрь 2024	Выборы руководителей секторов. Распределение членов Совета по секторам.	выборы	1-4 курс	Учебные кабинеты	Классные руководители	110
7.1	27.09.24г.	Посвящение в студенты	Творческое	1 курс	Комната отдыха	вожатые	127

2			мероприятие				
7.13	Сентябрь 2024	Подготовка к полуфиналу всероссийского конкурса «Большая перемена».	конкурс	2-4 курс	Читальный зал	Советник по воспитанию	10
7.14	04.10.24г.	День самоуправления	игра	2-4 курс	Учебные кабинеты	Совет студенческого самоуправления	30
7.15	21-22.11.24г.	Фото-акция ко Дню матери	акция	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Совет студенческого самоуправления	100
7.16	26.12.24-10.01.25г.	Акция «ШЕФЫ», приуроченная к Новому году	акция	1-4 курс	Детски дом «Планета», Реабилитационный центр «Радуга», дом-интернат для пожилых людей и инвалидов	Совет студенческого самоуправления	100
7.17	19.02.25	Литературно-музыкальная композиция «Они защищали Родину», о женщинах- воинах.	Творческое мероприятие	1-4 курс	Читальный зал	Совет студенческого самоуправления	30
7.18	20.02.25	Спортивные соревнования «А ну-ка, парни!», посвященные Дню защитника Отечества»	Соревнования	1-4 курс	Гимнастический зал	Совет студенческого самоуправления	30
7.19	06.03.25	Праздничная концертная программа: «Быть женщиной - искусство»	Творческое мероприятие	1-4 курс	Читальный зал	Совет студенческого самоуправления	30
7.20	С 1 апреля по 31 мая 2025г.	Участие в городских субботниках	субботник	1-4 курс	Прилегающая территория	Совет студенческого самоуправления	350
7.2	06.05.25	Праздничный концерт,	Творческое	1-4 курс	Читальный зал	Совет студенческого	30

1		посвященный 79 годовщине Великой Победы	мероприятие			самоуправления	
7.2 2	01.06.25	Спортивный праздник, посвященный «Дню защиты детей»	соревнование	1-4 курс	Гимнастический зал	Совет студенческого самоуправления	30
7.2 3	22.06.25	Участие в акции «День памяти-22 июня1941г.	акция	1-4 курс	Мелекесский гарнизон	Совет студенческого самоуправления	100
7.2 4	Ежемесячно	Участие в акциях РДДМ «Движение первых»	акция	1-4 курс	По согласованию	Совет студенческого самоуправления	50
7.2 5	ежемесячно	Участие в акции «#МЫ ВМЕСТЕ	акция	1-4 курс	Кабинет №1а	Совет студенческого самоуправления, руководитель центра	350
8.Модуль «Профилактика и безопасность»							
	8.1. Профилактика правонарушений						
8.1 .1	ежемесячно	Групповые и индивидуальные беседы с участием сотрудников ОПДН, УУП, ОУР, ОКОН	Беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	20
8.1 .2	еженедельно	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на различных видах учета	Беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	50
8.1 .3	ежемесячно	Групповые беседы с участием сотрудника ГОСЮРБЮРО по г.Димитровграда Ульяновской области	Беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	300
8.1 .4	1 неделя сентября	Родительское собрания с участием сотрудника ГИБДД на тему: «Профилактика дорожно-транспортного	диалог	Родители (законные представители)	Читальный зал	Социальный педагог, классные руководители	300

		травматизма: управление транспортным средством передвижения, правила пешехода, соблюдение правил дорожного движения, уголовная и административная ответственность при пользовании транспортным средством по недостижению 18 лет.					
8.1.5	Сентябрь 2024г.	Урок права на тему «Правила пешехода на железнодорожных путях»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.1.6	Сентябрь-октябрь 2024г.	Проведение социально-психологического тестирования	Тестирование	1-4 курс	Кабинет №1	Педагог-психолог	400
8.1.7	Сентябрь 2024г., декабрь 2024г. июнь 2025г.	Проведение инструктажей по правилам поведения на дорогах	Инструктаж	1-4 курс	Учебные кабинеты	Зам.директора по безопасности	400
8.1.8	Октябрь 2024г.	Уроки ОБЖ «Правила оказания первой помощи пострадавшим»	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель ОБЖ	100
8.1.9	Ноябрь 2024г.	Родительское собрание по вопросам предупреждения травм и несчастных случаев, организации безопасности жизнедеятельности	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300

		обучающихся					
8.1.10	Ноябрь 2024г.	Классный час - игра «Я знаю свои права».	Игра	1-2 курс	Учебные кабинеты	классные руководители	100
8.1.11	Декабрь 2024г.	Круглый стол на тему «Алгоритмы безопасности»	Беседа	1-2 курс	Учебные кабинеты	классные руководители	50
8.1.12	Декабрь 2024г., март 2025г.	Обучающие беседы по правам ребёнка с обучающимися	Беседа	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	100
8.1.13	Февраль 2025г.	Родительское собрание на тему «Профилактика половой неприкосновенности несовершеннолетних»	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.1.14	Март 2025г.	Родительский всеобуч по темам «Семья. Правила семейного общения», «Способы решения конфликтных ситуаций»	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, педагог-психолог классные руководители	300
8.1.15	Апрель 2025г.	Родительский всеобуч на тему «Профилактика неисполнения или ненадлежащее исполнение обязанностей по воспитанию несовершеннолетнего родителем или иным лицом, и жестокого обращения с ними»	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, педагог-психолог классные руководители	300
8.1.16	4 неделя мая	Проведение конкурса рисунков «Дети против жестокости в семье».	конкурс	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию	20

	8.2. Профилактика алкоголизма						
8.2.1	еженедельно по средам	Уроки права	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.2.2	ежемесячно	Участие в областных уроках здоровья	диалог	1-2 курс	Кабинет №1	Социальный педагог, классные руководители	220
8.2.3	2 неделя сентября	Уроки безопасности «Мое здоровье в моих руках»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Классные руководители	100
8.2.4	3 неделя ноября	Родительское собрание на тему «О здоровье без алкоголя»	диалог	Родители (законные представители)	Читальный зал	Социальный педагог, классные руководители	300
8.2.5	Апрель 2025г.	Тематические встречи с врачом-наркологом «Скажи НЕТ!»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
	8.3. Профилактика табакокурения						
8.3.1	Сентябрь 2024г.	Родительское собрание «Мир без табака и наркотиков»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.3.2	ежемесячно	Участие в областных уроках здоровья	диалог	1-4 курс	Кабинет №1	Социальный педагог, классные руководители	220
8.3.3	Ноябрь 2024г.	Тематические встречи с врачом-наркологом «Скажи НЕТ!»	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.3.4	Март 2025г.	Акция «Мы против табачного дыма»	акция	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию	20
	8.4. Профилактика наркомании						
8.4.1	ежемесячно	Цикл бесед «Ты попал в беду…»	беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	300
8.4	ежемесячн	Участие в областных	диалог	1-2 курс	Кабинет №1	Социальный педагог,	220

.2	о	уроках здоровья				классные руководители	
8.4.3	Сентябрь 2024г.	Родительское собрание «Мир без табака и наркотиков»	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.4.4	Октябрь 2024г.	Лекторий «Подросток и закон»	лекция	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	50
8.4.5	Ноябрь 2024г., апрель 2025г.	Тематические встречи с врачом-наркологом «Скажи НЕТ!»	диалог	1-2 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.4.6	Декабрь 2024г.	Конкурс социальных видеороликов «Мы выбираем жизнь»	конкурс	1-2 курс	Фойе 1 этажа	Советник по воспитанию	20
8.4.7	Март2025г.	Тематическая выставка литературы «Как прекрасна жизнь»	выставка	1-2 курс	Читальный зал	библиотекарь	100
8.4.8	Апрель2025г.	Конкурс рисунков «Молодежь против наркотиков»	конкурс	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Классные руководители	30
	8.5. Профилактика буллинга						
8.5.1	Сентябрь 2024г.	Психологическая диагностика (наблюдение, анкетирование, тестирование) в контексте проблемы буллинга и кибербуллинга: • выявление обучающихся, склонных к проявлению жестокости к другим обучающимся; • взаимоотношения в группе;	диагностика	1-4 курс	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	400

		• изучение личностного развития обучающихся с целью профилактики нарушений в развитии личности (толерантность, самооценка и уровень притязаний, тревожности, мотивации)					
8.5.2	Сентябрь 2024г.	Просмотр и обсуждение фильма «Чучело»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, классные руководители	100
8.5.3	Октябрь 2024г.	Просмотр и обсуждение фильма «Класс»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, классные руководители	100
8.5.4	Ноябрь 2024г.	Просмотр и обсуждение фильма «Розыгрыш»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, классные руководители	100
8.5.5	Декабрь 2024г.	Родительское собрание «Поговорим о главном…»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.5.6	Декабрь 2024г.	Тренинг на тему «Отнесись к другому так, как ты хотел бы, чтобы относились к тебе»	тренинг	1-4 курс	Тайм-кафе	Педагог-психолог	50
8.5.7	Март 2025г.	Информационная акция «Нет насилию!»	акция	1-4 курс	Фойе 1 этажа	Медиаслужба	50
8.5.8	Апрель 2025г.	Конкурс плакатов «Территория мира»	конкурс	1-4 курс	Фойе 2 этажа	Социальный педагог, классные руководители	30
	8.6. Противодействие экстремизму						
8.6.1	Октябрь 2024г.	Круглый стол «Молодежь и экстремизм»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.6.2	Февраль 2025г.	Вечер-встреча с воинами интернационалистами «Вспомним подвиг героев»	диалог	1-4 курс	Читальный зал	Социальный педагог, советник по воспитанию	50
8.6	Апрель	Родительское собрание на	диалог	Родители	Учебные кабинеты	Социальный педагог,	300

.3	2025г.	тему «Уголовная и административная ответственность за действия экстремисткого характера, террористические действия, радикальные взгляды		(законные представители)		классные руководители	
8.6.4	Май 2025г.	Групповые беседы на тему «Правила поведения в общественных местах, улице, водоемах, при возникновении огня, при угрозе террористического акта»	беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
	8.7. Противодействие терроризму						
8.7.1	Октябрь 2024	Уроки права на тему «Ответственность за участие в несанкционированных митингах. Наказание в виде штрафа и иные последствия»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.7.2	Октябрь 2024г., декабрь 2024г., февраль 2025г., апрель 2025г.	Цикл лекций на тему: «Особенности терроризма в современной России в условиях проведения специальной военной операции»	лекция	1-4 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	100
8.7.3	Ноябрь 2024г.	Уроки права на тему «Конфликтная ситуация,	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300

		способы разрешения и предотвращения конфликтной ситуации»					
8.7.4	Ноябрь 2024г.	Лекция на тему: «Террор в России: события, факты, люди, дети» с приглашением представителей правоохранительных органов	лекция	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.7.5	Январь 2025г.	Круглый стол по теме «Как предотвратить терроризм?»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.7.6	Март 2025г.	Уроки права на тему «Неформальные объединения молодежи как социальное явление»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.7.7	Апрель 2025г.	Родительское собрание на тему «Уголовная и административная ответственность за действия экстремисткого характера, террористические действия, радикальные взгляды	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
	8.8. Профилактика и коррекция деструктивного поведения						
8.8.1	постоянно	Организация взаимодействия с родителями по вопросам выявления и предупреждения асоциального поведения несовершеннолетних,	Диалог, консультирование	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300

		урегулирования детско-родительских конфликтов, консультирование по вопросам информационной безопасности, подростковом суициде. Инофрмирование родителей через дистанционные каналы сваязи: 1) «Профилактика интернет-рисков и угроза жизни детей и подростков» (презентация); 2) «Консультативная помощь родителям по кибербезопасности» (памятка); 3) «Быть чутким к подростку» (памятка); 4) «Кризисные ситуации в жизни подростка: как пережить их вместе» (памятка); 5) «Что нужно знать родителям о подростковых суицидах». Организация консультативной помощи для родителей (законных представителей)					

		по защите прав и интересов детей.					
8.8.2	Ежемесячно	Проведение мониторинга социальных сетей «Интернет» в целях выявления признаков асоциального, суицидального поведения несовершеннолетних обучающихся.	мониторинг	1-4 курс	Социальные сети	Социальный педагог, классные руководители	400
8.8.3	Октябрь 2024г.	Семинар классных руководителей на тему «Привитие ценностного отношения к жизни»	семинар	Классные руководители	Кабинет 1	Председатель МО классных руководителей	20
8.8.4	Ноябрь 2024г., март 2025г.	Акция психологической безопасности «Поделись хорошим настроением!»	акция	1-4 курс	Тайм-кафе	Педагог-психолог	50
8.8.5	Ноябрь 2024г.	Рассмотрение вопросов профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних, по профилактике суицидального поведения	заседание	Классные руководители	Кабинет 1	Председатель Совета по профилактике	20
8.8.6	Февраль 2025г.	Родительский всеобуч «Признаки суицида»	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.8	Март 2025г.	Родительское собрание «Как рассмотреть признаки	диалог	Родители	Учебные кабинеты	Социальный педагог,	300

.7		суицида»		(законные представители)		классные руководители	
8.8.8	Апрель 2025г.	Уроки права «Ответственность за преступление, направленное против свободы, чести, достоинства личности. Доведение до самоубийства»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
	8.9. Противодействие радикальным взглядам						
8.9.1	ежемесячно	Краеведческие круглые столы с участием Димитровградского краеведческого музея	Круглый стол	1-4 курс	МКУ ДКМ	библиотекарь	300
8.9.2	ежемесячно	Мониторинг аккаунтов соц. сетей обучающихся «группы риска»	мониторинг	1-4 курс	Социальные сети	Социальный педагог, классные руководители	400
8.9.3	ежемесячно	Встреча с представителями духовенства	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог	300
8.9.4	Ноябрь 2024г., декабрь 2024г., февраль 2025г., апрель 2025г.	Литературные встречи с поэтами и писателями Ульяновской области	диалог	1-4 курс	Читальный зал	библиотекарь	300
8.9.5	Ноябрь 2024г.	Организация и проведение викторины:	викторина	1-4 курс	Учебные кабинеты	библиотекарь	50

		«Хорошо ли я знаю свою родину»					
8.9.6	Ноябрь 2024г.	Лекция-беседа на тему: «Сила России в единстве народов»	беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.9.7	Декабрь 2024г.	Интерактивная лекция-беседа: «Культура межличностных и межнациональных отношений»	беседа	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	50
8.9.8	Апрель 2025г.	Родительское собрание на тему «Уголовная и административная ответственность за действия экстремисткого характера, террористические действия, радикальные взгляды	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
	8.10. Медиабезопасность						
8.10.1	ежемесячно	Участие в областных уроках здоровья	диалог	1-4 курс	Кабинет №1	Социальный педагог, классные руководители	220
8.10.2	ежемесячно	Проведение бесед, консультаций, тренингов, тематических часов общения для несовершеннолетних по вопросам недопущения распространения в подростковой среде социально-негативных явлений и криминальных субкультур	беседа, консультация, тренинг	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог,педагог-психолог	300

8.10.3	ежемесячно	Тематические минутки на уроках информатики и ОБЖ о безопасной работе в сети Интернет	инфоминутка	1-4 курс	Учебные кабинеты №6 и 8	Преподаватель информатики	300
8.10.4	Ноябрь 2024г.	Проведение уроков права на тему «Информационная безопасность»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
8.10.5	Декабрь 2024г.	Классный час «Игромания. Последствия зависимости»	диалог	1-4 курс	Учебные кабинеты	классные руководители	300
8.10.6	Май 2025г.	Проведение родительских собраний на тему «Обеспечение информационной безопасности дома»	диалог	Родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Социальный педагог, классные руководители	300
9.Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»							
9.1	Сентябрь-июнь	Реализация совместных студенческих проектов и мероприятий с АНО «Большая Перемена»	конкурс	1-4 курс	На платформе	Советник по воспитанию, классные руководители	100
9.2	ежемесячно	Посещение мероприятия в библиотеках Централизованной библиотечной системы г.Димитровграда	диалог	1-4 курс	ЦБС	библиотекарь	300
9.3	ежемесячно	Реализация совместных волонтерских акций и мероприятий с МКУ «Комитет по делам молодежи»	диалог	1-4 курс	Тайм-кафе	Социальный педагог	200
9.4	ежемесячно	Реализация мероприятий патриотической	диалог	1-4 курс	МКУ ДКМ	библиотекарь	100

		направленности с МКУ «Димитровградский краеведческий музей»					
9.5	ежемесячно	Профориентационные проекты совместно со стратегическими партнёрами техникума	диалог	1-4 курс	предприятия	Социальный педагог	100
9.6	ежемесячно	Профессиональные пробы по профессиям «Повар, кондитер», «Сварщик», «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей» и специальностям «Поварское и кондитерское дело», «Технология индустрии красоты».	Профессиональная проба	1-4 курс	Учебные лаборатории	Зам.директора по УР	200
9.7	Ноябрь 2024г.	Реализация проекта «Билет в будущее» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Парикмахерское искусство»	Профессиональная проба	1-4 курс	Учебные лаборатории	Зам.директора по УВР	80
10. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»							
10.1	Март-апрель 2025г.	Организация участия обучающихся техникума в конкурсе профессионального мастерства для лиц с ОВЗ	чемпионат	144, 244, 245 гр.	Учебные лаборатории	Мастера п/о	10

		«Абилимпикс»					
10.2	Февраль-март 2025г.	Организация участия обучающихся техникума в чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы»	чемпионат	2-4 курс	Учебные лаборатории	Мастера п/о	30
10.3	Ноябрь 2024г., март, апрель 2025г.	День открытых дверей по графику, в рамках профессионального воспитания	экскурсия	Обучающиеся школ	Учебные кабинеты, читальный зал, лаборатории, мастерские	Зам.директора по УВР	300
10.4	Февраль 2025г.	Проведение научно-практических конференций с приглашением стратегических партнеров	конференция	1-4 курс	Читальный зал	Методист	50
10.5	ежемесячно	Организация и проведение экскурсий на предприятия и организации стратегических партнеров	экскурсия	1-4 курс	предприятия	Мастера п/о	300
10.6	ежемесячно	Проведение тематических экскурсий по различным производствам работодателей для повышения проф.мастерства и ознакомлением с реализацией	экскурсия	1-4 курс	предприятия	Мастера п/о	300

		теоретических знаний на практике					