



Министерство образования Кузбасса

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар-кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:



протокол № 6 от 28 июня 2024 г.

приказ № 126 от 29 июня 2024 г.

и.о. директора / О.В. Назаренко

Утверждено Приказом ГПОУ ТТГТиСО

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Общепит горы Зелёной»



Генеральный директор / М.А. Лобастов

2024 год

РАССМОТРЕНО

ЦМК коммерции, общественного питания,
гостеприимства и сервиса

Протокол № 10

от «04» июня 2024г.

Председатель ЦМК

 И.Н. Болгова

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке ОПОП-П:

Муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат питания»,

Общество с ограниченной ответственностью «Новокузнецкая кондитерская фабрика»

Общество с ограниченной ответственностью «Общепит горы Зелёной»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3 Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	70
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	83
5.1. Учебный план	83
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	90
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	92
5.4. Календарный учебный график	112
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	113
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	113
5.7. Практическая подготовка	113
5.8. Государственная итоговая аттестация	114
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	114
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	114
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	115
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	115
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	116

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 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 09.12.2016 г. № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. 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 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённй приказом Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1569;

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

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

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

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 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 г. N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «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 г. № 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 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

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	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар; - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер; - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914н об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется наличие обязательного медицинского осмотра и медицинской книжки. При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
Квалификация (-и) выпускника	Повар-кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Нормативный срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы	5904 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4582	1900
Общеобразовательный цикл	2278	278
Общепрофессиональный цикл	324	122
Профессиональный цикл	1980	1500
в т.ч. практика:	1224	1224
- учебная	504	504
- производственная	720	720
Вариативная часть образовательной программы	1250	810
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	638	428
ОП.12 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	42	14
ОП.13 Основы барного дела	68	48

ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни	168	92
ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	360	274
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего	5904	2710

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 пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н	А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н	А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. 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
Вид деятельности (дополнительный)	
ВД 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей
значимость профессиональной деятельности по профессии		
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
пути обеспечения ресурсосбережения		
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства	Умения:

	физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания:</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знание:</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p>

	профессиональной сфере	правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Навыки:
		– подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – 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 технологическое оборудование и 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; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,

		<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – 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; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особоскорпортящихся 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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
--	--	--

		<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – 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.
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований

		<p>по безопасности продукции.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, филировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	<p>изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> – порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	---	---

		<p>ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
<p>ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; –правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;

		<p>методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; <p>правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при

		<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их

	<p>хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 лезоны; - варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции –техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; - способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов.
	ПК 2.5. Осуществлять	Навыки:

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – замачивать сушеные грибы; – бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; – замачивать в воде или молоке; бланшировать; – варить в воде или в молоке; готовить на пару;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">– припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные;– готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;– готовить пюре из бобовых;– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;– соблюдать выход при порционировании;– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;– рассчитывать стоимость;– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;– владеть профессиональной терминологией;- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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);

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; –подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с
--	--	--

		<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
--	--	---

		ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству; – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
--	--	---

		нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	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	<p>Навыки:</p> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

		<p>кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания
--	--	--

		<p>охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
<p>ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; –владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных

		<p>изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад.
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование,

		<p>безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

		потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> –приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, 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; – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; –доводить

		<p>до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с

		<p>учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		<p>для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

	разнообразного ассортимента	<p>взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по
--	-----------------------------	--

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов –методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных
--	--	---

		<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; –владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного

		<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад.
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста;

		<ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.
Знания:		<ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска навынос 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.
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд,

		<p>десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарить фрукты основным способом и на гриле;- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;- соблюдать выход при порционировании;- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		<p>Умения:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none">– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;– выбирать, подготавливать ароматические вещества;– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;– смешивать различные соки с другими ингредиентам;– проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;– готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;– готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;– готовить лимонады;– готовить холодные алкогольные напитки;– готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков;– определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;– соблюдать выход при порционировании;– выдерживать температуру подачи холодных напитков;– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;– владеть профессиональной терминологией;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		<p>Умения:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков. <p>Знания:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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, 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 напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
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 материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,

		<p>предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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, мучных кондитерских изделий; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,

		<p>подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженный сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 питания, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в

		<p>соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника 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
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на

		<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –базовый словарный
--	--	---

		запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, 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; – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски 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.
<p>ВД.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных</p>	<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки к работе рабочего места и поддержания его в чистоте и порядке; - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочной

изделий и хлебной продукции	инструкциями и регламентами	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых для приготовления хлебобулочной продукции, и правила ухода за ними; - стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции.
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление различных видов теста	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления хлебобулочной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной

	ПК 6.3. Производить разделку и формовку теста	<p>защиты в организациях питания.</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; - применять различные способы замесов; - определять дефекты теста; - оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; - соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовлении хлебобулочной продукции.
	6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - порционирования хлебобулочной продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить ржаной хлеб из муки грубого помола с добавками (цельные семена и злаки, лук, чеснок, сушеные томаты, зелень); - готовить пшеничный хлеб, багеты и батоны; - готовить бездрожжевой хлеб с использованием различных заквасок; - готовить сладкую сдобу (булочки, слойки, пончики, штрудели, круассаны); - готовить печенье, пирожки и пироги; - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; - эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - правила пользования сборниками рецептов на приготовлении хлебобулочной продукции; - технологию и рецептуры приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста; - технологию и рецептуры приготовления песочного теста: для печенья, песочных тортов и пирожных, коржиков и т.д.; - технологию и рецептуры приготовления слоеного теста для пирожков, пирожных, круассанов; - технологию и рецептуры приготовления сдобного теста; - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции.
--	--	---

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 трудоу функции	Код и наименование трудоу функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ А- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять	33.011 Повар	ОТФ А -	ТФ А/02.3 Выполнение

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять	33.011 Повар	ОТФ А -	ТФ А/02.3 Выполнение

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд,	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		напитков и кулинарных изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	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 материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов,	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению,

		использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014 Пекарь	ОТФ А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		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	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.014 Пекарь	ОТФ А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		6.2. Осуществлять	33.014 Пекарь	ОТФ А -	ТФ А/02.3 Выполнение

		приготовление различных видов теста		Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		6.3. Производить разделку и формовку теста	33.014 Пекарь	ОТФ А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	33.014 Пекарь	ОТФ А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

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

4.3.2.1 Матрица соответствия общих компетенций и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 2.8) составным частям ОПОП-П

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8
ОД	Общеобразовательный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
БД	Базовые дисциплины																							
ООД (Б).01	Русский язык	0	0	0	0	0					0		0				0							
ООД (Б).02	Литература	0	0	0	0	0	0				0													
ООД (Б).03	Иностранный язык		0	0	0					0	0		0	0				0						
ООД (Б).04	История		0		0	0	0			0	0													
ООД (Б).05	Обществознание	0	0	0	0	0	0	0		0	0													
ООД (Б).06	Информатика	0	0		0	0				0	0		0				0							
ООД (Б).07	География	0	0			0	0	0																
ООД (Б).08	Физика	0	0	0	0	0		0					0					0						
ООД (Б).09	Физическая культура									0														
ООД (Б).10	Основы безопасности и защиты Родины	0	0	0	0		0	0	0				0					0						
ООД (Б).11	Индивидуальный проект		0			0				0														
ПД	Профильные дисциплины																							
ООД (П).01	Химия	0	0		0				0						0	0	0		0	0	0	0	0	0
ООД (П).02	Биология	0	0		0				0									0						
ООД (П).03	Математика	0	0	0	0	0	0	0		0		0	0					0						
ДД	Дисциплины, предлагаемые ПОО																							
ООД (Д).01	Экология Кузбасса	0	0	0	0	0	0	0		0	0		0					0						
ООД (Д).02	Основы финансовой грамотности	0	0	0								0	0					П						
ПП	Профессиональная подготовка																							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	0	0	0	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	0	0	0	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0	0	0	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0					0							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0	0	0	0	0	0	0		0	0			0	0	0		0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	0	0	0	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0				0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0					0						
ОП.09	Физическая культура	0	0	0	0	0	0		0	0	0													
ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0						0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0					0						

ПП.03.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							0	0	0	0	0									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							0	0	0	0	0									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							0	0	0	0	0									
УП.04.01	Учебная практика							0	0	0	0	0									
ПП.04.01	Производственная практика							0	0	0	0	0									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента												0	0	0	0	0				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												0	0	0	0	0				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												0	0	0	0	0				
УП.05.01	Учебная практика												0	0	0	0	0				
ПП.05.01	Производственная практика												0	0	0	0	0				
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции																	0	0	0	0
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции																	0	0	0	0
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции																	0	0	0	0
УП.06.01	Учебная практика																	0	0	0	0
ПП.06.01	Производственная практика																	0	0	0	0

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	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 работа, индивидуальный проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<i>ООД.00</i>	Общеобразовательные дисциплины		2278	278	2180		32		66	2278		420	434		768	394	262		
ООД (Б).00	Базовые дисциплины		1242	158	1180		32		30	1242		162	190		358	336	196		
ООД (Б).01	Русский язык	э	120	16	102				18	120		60	60						
ООД (Б).02	Литература	дз	184	14	184					184		34	28		66	56			
ООД (Б).03	Иностранный язык	дз	176	40	176					176		34	48		54	40			
ООД (Б).04	История	э	148	10	136				12	148						80	68		
ООД (Б).05	Обществознание	дз	78	18	78					78							78		
ООД (Б).06	Информатика	дз	82	50	82					82					82				
ООД (Б).07	География	дз	72	8	72					72						40	32		
ООД (Б).08	Физика	дз	80	2	80					80						80			
ООД (Б).09	Физическая культура	дз	192	6	192					192		34	54		46	40	18		
ООД (Б).10	Основы безопасности и защиты Родины	дз	78	10	78					78					78				
ООД (Б).11	Индивидуальный проект	дз	32				32			32					32				
оод (П).00	Профильные дисциплины		928	98	892				36	928		258	244		302	58	66		
оод (П).01	Химия	э	306	36	294				12	306		110	104		92				
оод (П).02	Биология	э	286	10	286				12	286		102	102		82				
оод (П).03	Математика	э	336	52	336				12	336		46	38		128	58	66		
оод (Д).00	Дисциплины предлагаемые ПОО		108	22	108					108					108				

оод (д),01	Экология Кузбасса	дз	38	4	38					38					38			
оод (д),02	Основы финансовой грамотности	дз	70	18	70					70					70			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		736	334	664			72		324	412	192	40		96	136	118	154
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	36	16	30			6		36					36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	52	14	46			6		36	16	52						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	54	20	46			8		36	18	54						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	36	8	32			4		36					36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	32	10	26			6		32					32			
ОП.06	Охрана труда	дз	36	10	30			6		36		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	32	32			4		36								36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	16	32			4		36								36
ОП.09	Физическая культура	дз	40	4	34			6		40								40
ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	дз	50	18	42			8			50	50						
ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	дз	50	32	42			8			50				50			
ОП.12*ц	Современные цифровые технологии профессиональной деятельности	дз	42	14	42					42								42

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	222	90	210			12					222					
									140	82								
УП.02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	144	144		144							144					
									144									
ПП.02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	252	252		252							252					
									252									
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		18					18	18				18					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э	566	472	122	414		18	12	332	234				82	484		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	34	10	30			4		34					34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	106	48	92			14		106					48	58		
УП.03.01	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	180	180		180											180	
										72	108							
ПП.03.01	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	дз	234	234		234											234	
										108	126							

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	166	60	162			4			128	38						166	
УП.05.01	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	144	144		144					144							144	
ПП.05.01	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	216	216		216					216							216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю		18						18	18								18	
ПМ.06*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	э	360	274	126	216	0	0	18		360							108	252
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	дз	24	10	24						24							24	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	дз	102	48	102						102							84	18
УП.06.01	Приготовление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	дз	72	72		72					72							72	
ПП.06.01	Приготовление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и	дз	144	144		144					144							144	

	хлебной продукции																		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	18						18		18									18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72						72											72
Итого:		5904	2710	3762	1710	32	148	180	4654	1250	612	864	612	864	612	864	612	864	864

* ОП/ПМ – введены по запросу работодателя

ц – цифровой модуль

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	16	ПОП-П	Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП и направлен на формирование общих компетенций
2	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	18	ПОП-П	Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП и направлен на формирование дополнительных умений и знаний о современных видах оборудования
3	ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании	50	ПОП-П	Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для формирования дополнительных умений и знаний в области подачи и сервировки блюд и напитков
4	ОП.11 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	50	ПОП-П	Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для формирования дополнительных умений и знаний по использованию пакетов офисных программ в профессиональной деятельности.
5	ОП.12 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	42	работодатель / ЦОМ	По запросу работодателя для формирования компетенций цифровой экономики: знание цифровых технологий, применяемых в отрасли, умение применять современные цифровые платформы в профессиональной деятельности.
6	ОП.13 Основы барного дела	68	работодатель	По запросу работодателя для формирования умений по приготовлению и подачи горячих и холодных напитков, работы за баром в летний период
7	ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни	168	работодатель	По запросу работодателя для формирования умений по приготовлению блюд национальных кухонь, блюда которых наиболее востребованы в регионе; подачи блюд с учетом национального / регионального колорита.
8	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	68	ПОП-П	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления полуфабрикатов с использованием современных технологий обработки сырья и продуктов.
9	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	82	ПОП-П	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе современных технологий приготовления горячих блюд. Формирование дополнительных умений по приготовлению диетических блюд, изготовление макаронных изделий, создание оригинальных или творчески переработанных рецептов горячих блюд.

10	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	234	ПОП-П	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на основе современных технологий приготовления холодных блюд. Формирование дополнительных умений по приготовлению диетических блюд, создание блюд без рецептов, создание оригинальных или творчески переработанных рецептов горячих блюд.
11	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56	ПОП-П	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления холодных и горячих десертов, напитков на основе современных технологий приготовления холодных блюд. Формирование дополнительных умений по применению диетологических принципов в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей
12	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	38	ПОП-П	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления холодных и горячих десертов, напитков на основе современных технологий приготовления холодных блюд. Формирование дополнительных умений по изготовлению широкого ассортимента пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; приготовление кондитерских изделий с использованием современных техник: лепка, литье, различные виды окрашивания.
13	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	360	работодатель	По запросу работодателя с целью получения дополнительных умений и знаний по выпечке различных видов хлеба, хлебной продукции, булочек, подаваемых в ресторане или используемых в приготовлении блюд
Итого		1250		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ¹	Ответственный от предприятия
1.	<p>Проверка чистоты и исправности производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. Уход за весоизмерительным оборудованием. Мойка вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладка на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструмента в соответствии со стандартами чистоты. Мойка после использования технологического оборудования и уборка для хранения съемных частей; соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; правка кухонных ножей, соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка поддержания требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбор, подготовка материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Использование нитрат-тестер для оценки</p>	<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов</p>	108	3	Овощной цех Мясо-рыбный цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

¹ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

<p>безопасности сырья. Оценка наличия, определение объема заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, оформление заказа в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>Использование весоизмерительного оборудования при взвешивании продуктов, сверка соответствия получаемых продуктов заказу и накладным. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом, распознавание недоброкачественных продуктов. Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Минимизация отходов при обработке сырья.</p> <p>Разморозка мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>Разморозка, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов 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»,</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>«бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.</p> <p>Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.</p> <p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи. Определение пищевых и непищевых отходов, подготовка пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Хранение обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. Осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.</p> <p>Упаковывание на вынос или для транспортирования, сопоставление данных о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом</p>					
---	--	--	--	--	--

	принятых норм взаимозаменяемости.					
2.	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами (вручную и механическим способом). Применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правка кухонных ножей.</p> <p>Порционирование, формирование, панировка различными способами полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы, соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применение различных техник порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; эстетичное упаковывание, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции с обеспечением</p>	<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов в</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в</p> <p>ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов в</p>	78	3	Овощной цех Мясо-рыбный цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

	<p>условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос (расчет стоимости, учет реализованных полуфабрикатов, владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе).</p>					
3.	<p>Организация работы по приготовлению горячих блюд суповом отделении горячего цеха</p> <p>Организация работы по приготовлению горячих блюд в соусном отделении горячего цеха</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации бульон и отваров</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных и сладких супов разнообразного ассортимента, супов региональной кухни</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов на сливках, сладких, региональных соусов.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и закусок из грибов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной, тушеной и жареной рыбы, блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, жареном тушеном и запеченном виде.</p>	<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	144	3	Горячий цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд диетического и лечебно - профилактического питания</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации вегетарианских блюд</p> <p>Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием современных способов тепловой обработки и направлений в оформлении</p> <p>Вакуумирование, охлаждение и замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.</p>					
4.	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом регламентов, стандартов</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка соответствия заявке.</p> <p>Приготовление и организация непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и организация непродолжительного хранения соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к</p>	<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПП.02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	258	3	Горячий цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

	<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд диетического, лечебно-профилактического питания и вегетарианских блюд.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием современных способов тепловой обработки и направлений в оформлении</p> <p>Вакуумирование, охлаждение и замораживание готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	изделий, закусок				
5.	<p>Подготовка рабочего места повара в холодном цехе.</p> <p>Организация работы по приготовлению холодных блюд и закусок в холодном цехе.</p> <p>Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов и масляных смесей.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок, мясного и рыбного желе.</p> <p>Выбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей, оформление и подготовка к реализации.</p> <p>Приготовление салатов из свежих овощей, в том числе салатов региональных кухонь мира, оформление и подготовка к реализации.</p> <p>Выбор посуды для отпуска салатов, оформление салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания</p> <p>Подготовка ингредиентов для салатов из вареных овощей. Подбор заправок. Приготовление салатов из вареных овощей, оформление и подготовка к реализации и кратковременному хранению.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.</p> <p>Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление винегретов, оформление и подготовка к реализации.</p> <p>Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор и подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных</p>	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.03.01 Приготовление и подготовка к реализации</p>	180	6	Холодный цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

	<p>ингредиентов для приготовления бутербродов с учетом технологических требований совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.</p> <p>Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.</p> <p>Подготовка к отпуску на вынос.</p> <p>Выбор и подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из грибов. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы.</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос</p> <p>Оформление и презентация салатов с использованием техники «карвинг».</p>	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
6.	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом регламентов, стандартов</p> <p>Оформление заявок на сырье, материалы, продукты с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления,</p>	234	6	Холодный цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

<p>продуктов. Проверка соответствия заявке. Подготовка для применения пряностей и приправ</p> <p>Организация работы по приготовлению холодных блюд и закусок в холодном цехе. Подготовка к работе технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов</p> <p>Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации масляных смесей</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок.</p> <p>Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации мясного и рыбного желе. Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления.</p> <p>Выбор и подготовка основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов из свежих овощей. Организация непродолжительного их хранения.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей, упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор и подготовка основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов из вареных овощей. Подбор заправок.</p> <p>Организация непродолжительного их хранения.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов-коктейлей. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подаче винегретов. Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>Выбор и оценка качества, безопасности продуктов,</p>	<p>подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПП.03.01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>				
---	--	--	--	--	--

	<p>полуфабрикатов для приготовления бутербродов. Подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, с учетом технологических требований совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к бутербродам, салатам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом регламентов, стандартов.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p>					
7.	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования.</p> <p>Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких</p>	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации	72	8	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

<p>блюдо. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд, кисели. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд желе, муссы, самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления десертов и сладких блюд. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных напитков (смужи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных напитков (квас, крюшон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья.</p>	<p>горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>УП.04.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>				
---	---	--	--	--	--

8.	<p>Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд кисели. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд желе, муссы, самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления десертов и сладких блюд.</p> <p>Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья.</p>	<p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПП.04.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	78	8	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)
----	---	--	----	---	---	---

9.	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к отделочным полуфабрикатам для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к хлебу и хлебобулочным изделиям. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места пекаря, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.05.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий</p>	144	8	Кондитерский цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)
----	--	--	-----	---	------------------	---

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к мучным кондитерским изделиям. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении мучных кондитерских изделий. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление 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.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к тортам и пирожным. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>использования их при приготовлении тортов и пирожных. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении тортов и пирожных.</p>					
10.	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Приемка по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	222	8	Кондитерский цех	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

<p>Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Приготовление фаршей и начинок разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка сырья к производству. Приготовление сливочных, белковых заварных кремов.</p> <p>Подготовка сырья к производству. Приготовление желе, посыпок, мастики, глазури, глянсажа, ганаша разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой кондитерского цеха ресторана из дрожжевого безопасного и опарного слоеного дрожжевого теста.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного, вафельного, заварного, слоеного, воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из сдобного пресного, пряничного теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных восточных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению песочных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и</p>	<p>изделий</p> <p>ПП.05.01</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>				
--	--	--	--	--	--

<p>производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению заварных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению слоеных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению песочных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению бисквитных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению заварных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению слоеных и воздушных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению фруктовых, легких обезжиренных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (комплектование), творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>					
11.	<p>Подготовка к работе рабочего места и поддержания его в чистоте и порядке.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, измерительных приборов для приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Прием и подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества сырья по органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества опары, закваски.</p> <p>Работа на дозировочном, тестомесительном оборудовании, обслуживание оборудования.</p> <p>Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий на тестомесительном оборудовании.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.</p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.</p> <p>Приготовление ржаного хлеба из муки грубого помола, с</p>	<p>МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p> <p>МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и</p>	72	8	Хлебопекарный цех Цех мучных изделий	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

	<p>добавками (цельные семена и злаки, лук, чеснок, сушеные томаты, зелень).</p> <p>Приготовление пшеничного хлеба, багетов, батончиков.</p> <p>Приготовление бездрожжевого хлеба с использованием различных заквасок.</p> <p>Приготовление сладкой сдобы (булочки, слойки, пончики, штрудели, круассаны).</p> <p>Приготовление печенья, пирожков и пирогов.</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	<p>хлебной продукции</p> <p>УП.06.01 Приготовление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p>				
12.	<p>Подготовка к работе рабочего места и поддержания его в чистоте и порядке.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Прием и подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценка качества сырья по органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества опары, закваски.</p> <p>Работа на дозировочном, тестомесительном оборудовании, обслуживание оборудования.</p> <p>Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий на тестомесительном оборудовании.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Процеживание, протиравание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.</p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p>	<p>МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p> <p>МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p> <p>ПП.06.01 Приготовление и подготовка к реализации</p>	150	8	Хлебопекарный цех Цех мучных изделий	руководитель структурного подразделения (по согласованию)

<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия.</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>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 и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий и продукции в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p>				
---	--	--	--	--	--

5.4. Календарный учебный график

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

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА				Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		нед.	ак.ч.	
1 курс	40 1/3	1452	17	612	23 1/3	840	2/3	24			2/3	24										11	1476	
2 курс	23 1/3	840			23 1/3	840	1 2/3	60	1	36	2/3	24	16	576	16	576						11	1476	
3 курс	28 1/2	1026	17	612	11 1/2	414	1	36			1	36	11 1/2	414			11 1/2	414				11	1476	
4 курс	17 1/2	630	17	612	1/2	18	1 1/2	54			1 1/2	54	20	720			20	720	2	72	2	2	1476	
Всего	109 2/3	3948	51	1836	58 2/3	2112	4 5/6	174	1	36	3 5/6	138	47 1/2	1710	16	576	31 1/2	1134	2	72	35	5904		

Обозначения и сокращения:

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

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 профессиональный модуль и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2, 6 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 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 работодателя: ООО «Общепит горы Зеленой», МБУ «Комбинат питания», ООО «Новокузнецкая кондитерская фабрика» при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах обучения, охватывая 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) работодателя: ООО «Общепит горы Зеленой», МБУ «Комбинат питания», ООО «Новокузнецкая кондитерская фабрика» 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 форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие положения, требования к организации и проведению ГИА, варианты заданий демонстрационного экзамена, критерии оценивания результатов ГИА. 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

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

Кабинеты:

- Русского языка и литературы;
- Истории и обществознания;
- Физики;
- Биологии;
- Географии;
- Математики;
- Социально-экономических дисциплин;
- Информатики;
- Иностранного языка;
- Безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, охраны труда;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- Химии;
- Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;
- Приготовление винодельческой и пивоваренной продукции в условиях ресторана;
- Обеспечение безопасности гостей / пассажиров в чрезвычайных ситуациях;
- Информационные технологии в профессиональной деятельности специалистов поварского дела и общественного питания;

- Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности;
- Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков);
- Студенческое кафе;
- Мастерство приготовления чая и кофе;
- Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- Передвижной пункт питания (Фуд-трак).
- Мастерская «Кондитерское дело»;
- Мастерская «Хлебопечение»;
- Мастерская «Ресторанный сервис».

Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- тренажерный зал
- открытый стадион широкого профиля
- тир

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 при реализации всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

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 «Общепит горы Зеленой», МБУ «Комбинат питания», ООО «Новокузнецкая кондитерская фабрика», а также в других

областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, ежегодно размещаются на сайте образовательной организации в разделе «Сведения о персональном составе педагогических работников».

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».

Примерный расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы среднего профессионального образования соответствует нормативным затратам, определенным Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. № 662 «Об утверждении общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования, дополнительного образования детей и взрослых, дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование, профессионального обучения, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением».

Финансовое обеспечение оказания государственных услуг осуществляется в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных организации на очередной финансовый год.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»	2
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	25
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	63
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	91
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	113
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА, БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБНОЙ ПРОДУКЦИИ».....	140

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ..</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>4</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>9</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	11
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>11</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>11</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>13</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>21</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>21</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения.....	22
профессионального модуля.....	22

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

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	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; 	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - 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	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности - порядок выстраивания презентации 	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 технологическое оборудование и 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<p>способом его обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – 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; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особоскоропортящихся 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. 	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – 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. 	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. 		
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	<i>Знать:</i> требования системы анализа, оценки и управления	Тема 1.1.	2	С целью углубления подготовки,

		опасными факторами (системы ХАССП)			определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления полуфабрикатов с использованием современных технологий обработки сырья и продуктов.
2		<i>Знать:</i> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов;	Темы 2.2 – 2.4	10	
4		<i>Знать:</i> технологические свойства пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; способы оптимизации рабочего процесса посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.	Тема 2.5	10	
5		<i>Уметь:</i> оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления, оценить их качество;	Тема 2.5	10	
6		<i>Уметь:</i> распознавать недоброкачественные продукты	УП	5	
7		<i>Уметь:</i> выбирать, применять, комбинировать методы подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования при приготовлении полуфабрикатов, в том числе для блюд быстрого приготовления;	УП	5	
8		<i>Уметь:</i> владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи	УП	10	
9		<i>Уметь:</i> проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство;	УП	2	
10		<i>Уметь:</i> обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;	УП	6	
11		<i>Уметь:</i> оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления, оценить их качество;	УП4	4	
12		<i>Уметь:</i> улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления	УП	4	
Итого:				68	

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, в т.ч.	112	50
<i>теоретические</i>	62	-
<i>практические</i>	8	8
<i>лабораторные</i>	42	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	108	108
производственная	72	72
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП 01.01 в форме дифференцированного зачета ПП 01.01 в форме дифференцированного зачета ПМ 01 экзамен по модулю	16	-
Всего	334	230

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в т.ч.	<i>теоретические занятия</i>	<i>практические занятия</i>	<i>лабораторные занятия</i>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1.-1.2. ОК 1-7, 9-10	Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	30	8	30	26	18	8	-	-	4	-	-
ПК 1.1.-1.4. ОК 1-7, 9-10	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление из него полуфабрикатов разнообразного ассортимента	102	42	102	86	44	x	42	-	16		
ПК 1.1.-1.4. ОК 1-11	Учебная практика	108	108	-							108	

ПК 1.1.- 1.4. ОК 1-11	Производственная практика	72	72	-								72
	Консультации	6	-	-							-	-
	Промежуточная аттестация	16	-	-							-	-
	Всего:	334	230	132	112	<i>62</i>	<i>8</i>	<i>42</i>	-	20	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		30 / 8	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		30 / 8	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
Тема 1.1. Общие требования к организации работы по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	12 / 4	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
	1. Охраны труда, пожарная безопасности и производственная санитария в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов.	2	
	2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и требований СанПиН. Нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов.	2	
	3 Организация снабжения и складского хозяйства. Правила оформления заявок на склад, приема продуктов по количеству и качеству, правила обращения с тарой поставщика, ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила составления заявки на сырье.	2	
	4 Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов, правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске полуфабрикатов. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.	2	
В том числе практических занятий № 1-2	4		

	1. Организация рабочего места повара. Выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Включение и подготовка к работе технологического оборудования, весоизмерительных приборов.	2	
	2. Составление заявки на сырье. Решение ситуационных задач по определению качества пищевого сырья и выявлению недоброкачественных продуктов.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	4	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
	1. Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	
	2. Организация труда в овощном цехе. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила безопасной организации работ.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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.	2	
	2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	10 / 4	ПК 1.1–1.2 ОК 1–7, 9–10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	2	
	В том числе практических занятий № 3–4	4	
	3. Организация рабочих мест по обработке, нарезке и приготовлению полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья отработка приемов безопасной эксплуатации механического оборудования.	2	
	4. Организация рабочих мест по обработке, нарезке и приготовлению полуфабрикатов из мясных	2	

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, обработка приемов безопасной эксплуатации механического оборудования. Правка кухонных ножей.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление схемы организации рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов. 2 Расчет количества сырья и составление заявки на склад.	4	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление из него полуфабрикатов разнообразного ассортимента		102 / 42	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
МДК 01.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		102 / 42	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
Тема 2.1 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Содержание	10	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
	1 Ассортимент, товароведная характеристика и пищевая ценность различных видов овощей и грибов. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов в свежем и мороженом виде. Правила хранения сухих и консервированных грибов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки овощей и грибов. Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении. Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения овощей и грибов и полуфабрикатов из них.	2	
	2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов, формы, техника нарезки, формования. Условия, сроки хранения овощей и полуфабрикатов из них.	2	
	3 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых овощей. Формы и техника нарезки, формования традиционных видов овощей, кулинарное использование. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству обработанных овощей, плодов.	2	
	4 Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки салатных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.	2	
	5 Обработка грибов. Методы обработки традиционных видов грибов. Способы сокращения потерь при их обработке, хранении. Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов грибов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процесса обработки, подготовки грибов. Формы, техника нарезки, формования грибов. Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения.	2	
	В том числе лабораторных занятий № 1-2	8	
	1 Выполнение механической кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, с применением различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовка сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	2	
	2 Выполнение механической кулинарной обработки капустных, плодовых и луковых овощей, с применением различных методов обработки (вручную, механическим способом). Приготовление	2	

	овощных полуфабрикатов (нарезка простыми и сложными формами). Подготовка овощей для фарширования. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента: из овощей и грибов 2 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	10	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	2 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	
	3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из рыбы.	2	
	4 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов.	2	
	5 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2	
	В том числе лабораторных занятий №№ 3-5	12	
	3 Обработка рыбы с костным скелетом, с учетом рационального использования сырья. Обработка нерыбного водного сырья	4	
	4 Филитирование рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	5 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, подготовка и применение пряностей и приправ с учетом правил сочетаемости.	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента: рыбы и нерыбного водного сырья 2 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки	4		

Тема 2.3 Обработка мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из них	Содержание	10	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
	1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству мяса. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины	2	
	2 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	3 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила утилизации пищевых и непищевых отходов.	2	
	4 Технологический процесс приготовления котлетной и рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Способы сокращения потерь, пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5 Обработка субпродуктов, костей. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов	2	
	В том числе лабораторных занятий №№ 6-7	8	
	6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, с учетом рационального использования сырья	4	
	7 Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее, подготовка и применение пряностей и приправ с учетом правил сочетаемости	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	4		
1 Составление последовательностей обработки мяса и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента			
2 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного мяса с учетом кондиции сырья, способа обработки			
Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	Содержание	8	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
	1 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	
	2 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Способы сокращения потерь, пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	2	
	В том числе лабораторных занятий № 8-9	8	

	8.Обработка домашней птицы, с учетом рационального использования сырья. Заправка тушек. Приготовление полуфабрикатов из птицы (порционных и мелкокусковых, полуфабрикатов из филе птицы).	4	
	9. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее, подготовка и применение пряностей и приправ с учетом правил сочетаемости	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление последовательностей обработки птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 2 Решение задач по расчету массы брутто, и нетто птицы, дичи, кролика а с учетом кондиции сырья, способа обработки	2	
Тема 2.5 Подготовка пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления для дальнейшего использования	Содержание	6	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
	1 Технологические свойства пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для быстрого приготовления блюд.	2	
	2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для быстрого приготовления блюд. Способы оптимизации рабочего процесса посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.	2	
	3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для быстрого приготовления блюд. Характеристика преимуществ и недостатков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления	2	
	В том числе лабораторных занятий № 10-11	6	
	10 Приготовление полуфабрикатов из овощей для быстрого приготовления блюд, оценка качества; улучшение качества полуфабрикатов быстрого приготовления.	4	
	11 Размещение на хранение готовых полуфабрикатов с соблюдением товарного соседства, условий и сроков хранения; выполнение ротации сырья и продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Подготовка презентации по теме «Полуфабрикаты быстрого приготовления». 2 Подготовка сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и новых видах сырья и методах его кулинарной обработки	2	
Учебная практика Виды работ: – Проверка чистоты и исправности производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. – Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. – Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. Уход за весоизмерительным оборудованием. Мойка вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладка на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструмента в соответствии со стандартами чистоты. Мойка после использования технологического оборудования и уборка для хранения съемных частей; соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; правка кухонных ножей, соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. – Проверка поддержания требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. – Выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его	108	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4	

обработки. Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

– Выбор, подготовка материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Использование нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Оценка наличия, определение объема заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, оформление заказа в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

– Использование весоизмерительного оборудования при взвешивании продуктов, сверка соответствия получаемых продуктов заказу и накладным. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

– Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом, распознавание недоброкачественных продуктов. Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

– Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Минимизация отходов при обработке сырья.

– Разморозка мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).

– Разморозка, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом.

– Приготовление полуфабрикатов 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.).

– Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.

– Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.

– Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

– Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.

– Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.

– Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

– Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

– Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи. Определение пищевых и непищевых отходов, подготовка пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов.

– Хранение обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в

<p>охлажденном и замороженном виде. Осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации. Соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Упаковывание на вынос или для транспортирования, сопоставление данных о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. – Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. – Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами (вручную и механическим способом). Применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, правка кухонных ножей. – Порционирование, формование, панировка различными способами полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы, соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применение различных техник порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения – Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; эстетичное упаковывание, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. – Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции с обеспечением условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. – Упаковка на вынос или для транспортирования. – Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос (расчет стоимости, учет реализованных полуфабрикатов, владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе). 	72	ОК 1–11 ПК 1.1–1.4
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	16	-
<i>МДК 01.01 Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
<i>МДК 01.02 Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	
Всего	334	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

2. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. - 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

4. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей -Текст : электронный.

5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

6. Сборник технологических нормативов Ч. 1 : сборник технологических нормативов предназначен для предприятий общественного питания всех организационно- правовых форм хозяйствования. – Москва : Хлебпродинформ, 1996. - 615 с. – Текст : непосредственный.

7. Сборник технологических нормативов Ч.2 : сборник технологических нормативов предназначен для предприятий общественного питания всех организационно - правовых форм хозяйствования. – Москва : Хлебпродинформ, 1997.- 555 с. – Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 1-3	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливает рабочее место, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.; -визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирает, рационально размещает 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; - моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -безопасно правит кухонные ножи; -соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включает и подготавливает к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; -оформляет заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверяет соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -сопоставляет данные о времени изготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-4; - оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 1.1-1.4; - оценка самостоятельной работы по разделу 1; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик
ПК 1.2 ОК 4-5,8-10	<ul style="list-style-type: none"> -обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика -распознает недоброкачественные продукты; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 1-11; - оценка по результатам

	<ul style="list-style-type: none"> -выбирает, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; -соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; -различает пищевые и непищевые отходы; -подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. 	<p>письменных опросов и тестирования по темам 2.2;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка самостоятельной работы по разделу 2; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик;
<p><i>ПК 1.3</i> <i>ОК 4-5,8-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -готовит полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирует (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; – ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; – обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе. 	<p>наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 3-5;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 2.2; - оценка самостоятельной работы по разделу 2; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик
<p><i>ПК 1.4</i> <i>ОК 4-5,8-11</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – готовит полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирует (комплектовании), упаковывает на вынос, хранения полуфабрикатов; – ведет расчет, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос – соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости 	<p>наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 6-7;8-9;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка по результатам письменных опросов и

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе; – владеть профессиональной терминологией 	<p>тестирования по темам 2.3, 2.4;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка самостоятельной работы по разделу 2; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик
--	---	---

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	27
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
<i>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>	<i>27</i>
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>27</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>27</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>42</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	44
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>44</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>44</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>46</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	59
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>59</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>59</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения.....	61
профессионального модуля	61

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

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	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части ; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; 	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - 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	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности - порядок выстраивания презентации 	-
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

	<p>изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; – температура подачи бульонов, отваров; 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.

	<p>и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; – разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; – варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	<p>соусы с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; –правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции –техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; – способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – замачивать сушеные грибы; – бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; – замачивать в воде или молоке; бланшировать; – варить в воде или в молоке; готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных 	<p>кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, 	
--	--	--	--

	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 	<p>температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила разогревания; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке. 	
ПК 2.6. Осуществлять	- подбирать в соответствии с	– правила выбора основных	–приготовления,

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные 	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на 	<p>творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
---	---	---	---

	<p>способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; –подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по 	<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя. 	
--	---	---	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству; – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<p>из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, 	<p>сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--	--

	<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	---	--

	<p>кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>– рассчитывать стоимость;</p> <p>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Уметь: -оценивать наличие, проверять органолептическим	Тема 2.2	2	С целью углубления

		способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;			подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков
2		Уметь: -своевременно оформлять заявку на склад;	Тема 2.3.	14	приготовления горячих блюд,
3		Уметь: - применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей Знать: - физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи	Тема 8.1	12	кулинарных изделий, закусок на основе современных технологий приготовления горячих блюд.
4		Уметь: -составлять меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия; Знать: международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания; Знать: -способы организации питания, в том числе диетического	Тема 8.2.	20	Формирование дополнительных умений по приготовлению диетических блюд, изготовление макаронных
5		Уметь:-изготавливать широкий диапазон блюд, включая диетические и вегетарианские блюда.	Тема 8.2.	20	изделий, создание оригинальных или творчески переработанных
6		Знать: - современные технологии приготовления кулинарной продукции;	Тема 9.2.	14	рецептов горячих блюд.
Итого:				82	

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, в т.ч.	236	102
<i>теоретические</i>	134	
<i>практические</i>	18	18
<i>лабораторные</i>	84	84
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Консультации	12	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена... УП 02.01 в форме дифференцированного зачета ПП 02.01 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 (экзамен по модулю)	20	-
Всего	668	498

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в т.ч.	<i>теоретические занятия</i>	<i>практические занятия</i>	<i>лабораторные занятия</i>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-10	Раздел 1 МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30	12	30	26	14	12			4		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1--10	Раздел 2. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	20	10	20	20	10	2	8				
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9-10	Раздел 3. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	14	4	14	14	10		4				

	разнообразного ассортимента											
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9-10	Раздел 4. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	34	16	34	34	18	4	12				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-10	Раздел 5. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	28	12	28	28	16		12				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-10	Раздел 6. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	34	10	34	34	24		10				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	Раздел 7. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	38	16	38	38	22		16				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	Раздел 8. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий диетического и лечебно-профилактического питания разнообразного ассортимента	20	10	20	20	10		10				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	Раздел 9. МДК 02.02 Современные технологии оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	22	12	22	22	10		12				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	Учебная практика	144	144								144	252
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	Производственная практика	252	252									
	Консультации	12										
	Промежуточная аттестация	20										
	Всего:	668	498	240	236	134	18	84		4	144	252

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. ПМ.02 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		30/12	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-10
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		30/12	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	4 2 2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) 2 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации . Практические занятия: №№ 1-2 1 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп супов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов и бульонов. Подготовка весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	8/4 2 2 4 2 2	ПК 2.1–2.3 ОК 1-10
Тема 1.3. Организация и техническое	Содержание 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и пр нвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и	8/4 2	ПК 2.1– 2.3 ОК 1-10

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2 Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практические занятия: №№ 3-4	4	
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Оформление заявки на склад в соответствии с технологическими требованиями.	2	
	4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10 / 4	ОК 0X ПК X.X
	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практические занятия: №№ 5-6	4	
	5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2	
	6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление таблицы по подбору посуды и инвентаря на рабочем месте по приготовлению хранению, подготовке к реализации горячих супов и соусов 2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		
Раздел 2. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		20 / 10	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20 / 10	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1--10
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1--10
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления	2	

бульонов, отваров	бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	6	
	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. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления супов картофельных супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству	2	
	2 Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	6/4	
	1 Супы-пюре, молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: 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: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
	Лабораторные занятия: № 1	4	
1. Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск горячих супов. Оценка качества готовой продукции (щей, борщей, рассольников, солянок.)	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	8/6	
	1 Холодные супы, супы региональной кухни: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
	Практическое занятие: № 7	2	
	7 Расчет количества продуктов для приготовления супов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторные занятия: № 2	4	
2 Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск горячих супов. Оценка	4		

	качества готовой продукции(Супы-пюре, молочные и сладкие, диетические картофельных супов с крупами, макаронными изделиями)		
Раздел 3. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		14/4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9-10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		14/4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9-10
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	10/4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9-10
	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	2	
	2 Приготовление соуса красного основного и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление соуса белого основного и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	3 Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Лабораторное занятие № 3	4	
	3. Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление соусов разнообразного ассортимента (на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных). Оценка качества готовой продукции	4	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	4	
	1. Приготовление, яично-масляных, соусов на сливках, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	
2 Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2		
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами			
Раздел 4. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		34/18	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5

			ОК 1-7, 9-10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34/18	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9-10
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	12/4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9-10
	1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Осуществлять их выбора в соответствии с технологическими требованиями. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	2	
	2 Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	2	
	3 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	4 Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Практические занятия: №№ 8-9	4	
	8. Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	9. Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	22/12	
	1 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	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. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд.	2	
	3 Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Ассортимент,	2	

	рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	5 Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Лабораторное занятие: № 4	6	
	4. Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	6	
	Лабораторное занятие: № 5	6	
	5. Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов, их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных и запеченных овощей и грибов. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	6	
Раздел 5. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		28/16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		28/16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-10
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	14/6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-10
	1 Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	
	2 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. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического.	2	
	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	
	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. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты	2	

	оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Лабораторное занятие: № 6	6	
	6 Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	6	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	14/6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-10
	1 Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.	2	
	2 Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	
	3 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	
	4 Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Лабораторное занятие: № 7	6	
	7 Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки и изделий из дрожжевого теста. Оценка качества и упаковка на вынос готовой продукции	6	
Раздел 6. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		34/24	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34/24	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-10
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-10
	1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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	2	
	2 Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного	Содержание	20/10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-10
	1 Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	2	
	2 Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом, на пару, припущенных).	2	

водного сырья	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
	3 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья жареных.. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира.	2	
	4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира.	2	
	5 Приготовление запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	6 Приготовление блюд из рыбной котлетной Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	2	
	7 Приготовление блюд из морепродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	2	
	8 Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2	
	9 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..	2	
	10 Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Лабораторное занятие: № 8	4	
8 Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции	4		
Лабораторное занятие: № 9	6		
9 Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы, блюд из котлетной массы, блюд из нерыбного водного сырья Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции	6		
Раздел 7. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	38/16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38/16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	
Тема 7.1.	Содержание	30/12	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	1Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	

продуктов	2Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа 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	
	3Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	4Приготовление блюд из жареного мяса, мясных продуктов: Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	5Приготовление блюд из тушеного мяса, мясных продуктов Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	6Приготовление блюд из запеченного мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	7Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	2	
	8Приготовление блюд из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	2	
	9Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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	
	Лабораторное занятие № 10	6	
	10.Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном припущенном и жареном виде. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	6	
	Лабораторное занятие № 11	6	
11. Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без него), блюд из котлетной и рубленой массы. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	6		
Тема 7.2.	Содержание	8/4	
Приготовление и	1Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания,	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4,

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<p>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).</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи: 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.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		2.5, 2.8 ОК 1-11
	2 Приготовление блюд из 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	
	Лабораторное занятие № 12	4	
	12. Оценка наличия и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Оценка качества, порционирование и упаковка на вынос готовой продукции.	4	
Раздел 8. ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий диетического и лечебно-профилактического питания разнообразного ассортимента		20/10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20/10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
Тема 8.1 Значение и принципы лечебного и диетического питания	Содержание Общие принципы и способы организации диетического питания. Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания. Характеристика и особенности основных диет в лечебном и профилактическом питании. Назначение диет по заболеваниям, перечень разрешенных и запрещенных продуктов, режим питания. Значение отдельных пищевых продуктов в лечебном (диетическом) питании. Особенности тепловой обработки продуктов в лечебном и профилактическом питании. Применение диетологических принципов в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
		2	
Тема 8.2 Особенности приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд кулинарных изделий диетического и	Содержание 1 Ассортимент и особенности производства блюд и кулинарных изделий диетического и лечебно-профилактического питания. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп и бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно- профилактического питания. Выбор методов приготовления для разных типов диет. Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи 2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания. Выбор методов приготовления для разных типов диет. Ассортимент, рецептуры,	18/10	
		2	
		2	

лечебно-профилактического питания разнообразного ассортимента	требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, хранение готовых блюд и гарниров, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров для отпуска на вынос, транспортирования.		
	3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы для диетического и лечебно- профилактического питания. Выбор методов приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, запекание. Органолептические способы определения степени готовности. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации осуществляющей диетическое и лечебно- профилактическое питание.	2	
	4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и птицы для диетического и лечебно- профилактического питания. Выбор методов приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, запекание. Органолептические способы определения степени готовности. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления, температура подачи. Хранение готовых блюд.	2	
	Лабораторное занятие № 13	4	
	13.Приготовление супов и горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания, в т.ч. вегетарианских блюд	4	
	Лабораторное занятие № 14	6	
	14.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса для диетического и лечебно - профилактического питания.	6	
Раздел 9. ПМ.02 Современные технологии оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
Тема 9.1	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
Современные способы тепловой обработки, используемые для приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Современные способы тепловой обработки и особенности их применения (на сковороде вок, соте, деглясирование, фламбирование, на водяной бане (бэн Мари), запекание (папильот, в фольге, пищевой пленке, рукаве), барбекю, приготовление в вакууме (Sous-vide), обработка пламенем газовой горелки и др.) Современные технологии приготовления кулинарной продукции. Степени готовности кулинарного изделия по английской и французской терминологии. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка. Преимущество, назначение, практическое применение	2	
Тема 9.2	Содержание	6	
Современные направления в оформлении горячих блюд,	1 Теория цвета и композиции в кулинарии. Формы нарезки, используемые для оформления и приготовления блюд (по международной классификации)	2	
	2 Техника «карвинг» в оформлении кулинарной продукции. Инструменты и инвентарь, способы и приемы оформления блюд. Арт-визаж/кулинарный визаж	2	

кулинарных изделий, закусок	3Флористика в технологии приготовления, оформления горячих блюд, кулинарных изделий (засахаривание, желирование, замораживание в кубиках льда). Виды разрешенного к использованию сырья, обработка, правила сочетания с компонентами основного блюда). Молекулярная кулинария. Понятие, оборудование и инвентарь, используемый для приготовления и оформления блюд молекулярной кухни. Приемы оформления и сервировки блюд и закусок.	2	
Тема 9.3	Содержание	14/12	
Оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1Основные правила оформления кулинарной продукции. Посуда, используемая для сервировки, основные правила расположения основного блюда, гарнира и соусов. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Декорирование с использованием соусов. Авторские технологии в оформлении	2	
	Лабораторное занятие № 15	6	
	15.Оформление кулинарных изделий, закусок с использованием техники «карвинг»	6	
	Лабораторное занятие № 16	6	
	16.Оформление кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	
Учебная практика Виды работ:		144	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
<ul style="list-style-type: none"> – Организация работы по приготовлению горячих блюд суповом отделении горячего цеха – Организация работы по приготовлению горячих блюд в соусном отделении горячего цеха – Приготовление и подготовка к реализации бульон и отваров – Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента – Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных и сладких супов разнообразного ассортимента, супов региональной кухни – Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов – Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов на сливках, сладких, региональных соусов. – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей. – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и закусок из грибов – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы. – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий – Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра – Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки – Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной, тушеной и жареной рыбы, блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья – Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, жареном тушеном и запеченном виде. – Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика – Приготовление и подготовка к реализации блюд диетического и лечебно - профилактического питания – Приготовление и подготовка к реализации вегетарианских блюд – Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием современных способов тепловой обработки и направлений в оформлении 			

<ul style="list-style-type: none"> – Вакуумирование, охлаждение и замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов и готовых блюд. – Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом регламентов, стандартов – Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. – Приготовление и организация непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента. – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента – Приготовление и организация непродолжительного хранения соусов разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента. – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд диетического, лечебно- профилактического питания и вегетарианских блюд. – Приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием современных способов тепловой обработки и направлений в оформлении – Вакуумирование, охлаждение и замораживание готовых блюд. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования. 	252	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11
Консультации	12	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	20	-
<i>МДК 02.01</i>	<i>2</i>	
<i>МДК 02.02</i>	<i>x</i>	
<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	
Всего:	668	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Нормативно-правовые источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2016-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 13 с. - Текст : непосредственный.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с. - Текст : непосредственный.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 7 с. - Текст : непосредственный.

4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2016-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 26 с. - Текст : непосредственный.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2016-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 13 с. - Текст : непосредственный.

6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с. - Текст : непосредственный.

7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с. - Текст : непосредственный.

8. Правила оказания услуг общественного питания [утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года № 1515]. - Москва : Центрмг, 2021. - 8 с. - Текст : непосредственный.

9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/566276706> - Текст : электронный.

3.2.2. Основные источники:

10. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

11. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

12. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

13. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

15. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

16. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. - Текст : непосредственный.

17. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2. - Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 555 с. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирает и использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рационально размещает на рабочем месте оборудование инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – содержит рабочее место требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущей уборки рабочего места кондитера; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выбирает метод мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; рациональный выбор и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средств; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выбирает методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – организует правильное хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – организует правильное подготовку к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-6; – оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 1.1-1.4; – оценка самостоятельной работы по разделу 1; анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; – оценка отчета по практике.
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выбирает основные продукты и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соблюдает соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – соблюдает оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие процессов приготовления и 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13, 14,15,16 -оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 2.1-2.4; 3.1-3.2; 4.1-4.2; 5.1-5.2; 6.1-6.2; 7.1-7.2; 8.1-8.2; 9.1-9.3 -оценка самостоятельной работы по разделам 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;

<p>хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректно использует цветные разделочные доски; – соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соблюдает адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам; – соблюдает соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соблюдает соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соблюдает соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соблюдает соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – соблюдает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	<p>-наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 7-9</p> <p>-анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик;</p> <p>-оценка отчета по практике.</p>
--	--	---

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ... 65	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i> 65	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i> 65	
2. Структура и содержание профессионального модуля 78	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i> 78	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i> 80	
3. Условия реализации профессионального модуля 87	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i> 87	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i> 87	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 89	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка 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

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	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития 	<ul style="list-style-type: none"> содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	

	и самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов 	

	<p>профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования</p>	<p>- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности - порядок выстраивания презентации</p>	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование,</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p>	<p>– подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, <p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. 	<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад. 	
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.

	<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; 	<p>отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов. 	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами. 		
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> –приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<p>заправками;</p> <ul style="list-style-type: none"> – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – выбирать, применять 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; 	<ul style="list-style-type: none"> –приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<p>комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические 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 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. 	
--	---	--	--

	<p>подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок. 		
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<ul style="list-style-type: none"> – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски 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	– подбирать в соответствии с	– правила выбора основных	– приготовления,

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых 	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Уметь: обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; применение цветов и	УП 03.01	108	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на основе современных технологий приготовления холодных блюд.
	-	согласование текстур Знать: принципы художественного оформления готовых изделий; важность презентации блюд как части комплексного впечатления; тенденции в оформлении блюд.	ПП03.01	126	Формирование дополнительных умений по приготовлению диетических блюд, создание блюд без рецептов, создание оригинальных или творчески переработанных рецептов горячих блюд.
Итого:				234	

	<i>Всего:</i>	566	472	140	122	64	10	48		18	180	234
--	----------------------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	--	-----------	------------	------------

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. ПМ.03	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32/10	ПК 3.1, ОК.01-11
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		30/10	ПК 3.1, ОК.01-11
Тема 1.1. Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	6	ПК 3.1, ОК.01-11
	1 Классификация холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2 Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции последовательность этапов приготовления	2	
3 Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК 3.1, ОК.01-11	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		24/14
	1 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.		2
	2 Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации		2
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд		2
	4 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Подготовка к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения (на раздаче/прилавке). Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		2
	5 Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		2
	6 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.		2
	Практические занятия: №№ 1-5		10
	Организация рабочего места повара по приготовлению салатов из вареных овощей, салатов-коктейлей, винегретов		2
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и	2	

	закусок из рыбы, мяса, птицы		
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, хлеборезки.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	2	
	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление таблицы по подбору посуды и инвентаря на рабочем месте по приготовлению хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		92/48	ПК 3.1-3.6 ОК 1-11
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		92/48	ПК 3.1-3.2 ОК 1-11
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов	Содержание учебного материала	6	ПК 3.1-3.2 ОК 1-11
	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	
	2 Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	3 Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов и масляных смесей. Условия и сроки хранения холодных соусов	2	
	Содержание	10/6	
Тема 2.2. Приготовление, и подготовка к реализации салатных заправок	1 Ассортимент, назначение, кулинарное использование салатных заправок. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение салатных заправок, мясного и рыбного желе	2	ПК 3.1-3.2 ОК 1-11
	2 Условия и сроки хранения салатных заправок. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	Лабораторное занятие: № 1	6	
	1. Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей	Содержание	4	ПК 3.3 ОК 1-11
	1 Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	2	

	требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.		
	2 Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов, способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей, салат-коктейлей, винегретов	Содержание	20/12	ПК 3.3 ОК 1-11
	1 Подготовка ингредиентов для салатов и вареных овощей, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	2	
	2 Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству	2	
	3 Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Правила сервировки, выбор посуды для отпуска салатов, способы подачи.	2	
	4 Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов и винегретов	2	
	Лабораторные занятия № 2-3	12	
	Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Содержание	8	ПК 3.4 ОК 1-11
	1 Классификация, ассортимент бутербродов, значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2	
	2 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3 Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	4 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	2	
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса, птицы	Содержание	30/18	ПК 3.4-6 ОК 1-11
	1 Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок	2	
	2 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей яиц, грибов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуск икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения		

	2 3 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос	2	
	4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, студня, рулетов и т.д.). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6 Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и закусок. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд. Принципы художественного оформления готовых изделий	2	
	Лабораторные занятия № 4-6	18	
	4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	5 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	6 Приготовление, оформление и презентация холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.7 Современные технологии оформления салатов	Содержание	24/12	ПК 3.4-3.6 ОК 1-11
	1 Теория цвета и композиции в кулинарии. Формы нарезки, используемые для оформления и приготовления (по международной классификации) Способы и приемы оформления салатов разнообразного ассортимента.	2	
	2 Техника «карвинг» в оформлении и презентации салатов. Виды разрешенного к использованию сырья, обработка, правила сочетания компонентов.	2	
	3 Основные правила и приемы оформления бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых. Посуда, используемая для оформления и сервировки. Санитарные требования к ведению процесса оформления	2	
	Лабораторные занятия № 7-8	12	
	7. Приготовление, оформление и презентация холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	8 Приготовление, оформление и презентация холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	14	
	- Составление технологических карт на холодные соусы.	2	
	- Составление схем приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента	2	
	- Составление схем приготовления заправок к салатам разнообразного ассортимента.	2	
	- Составление технологических карт и схем на винегреты.	2	
	- Составление технологических карт и схем на бутерброды, холодные блюда и закуски из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса и птицы	2	
	- Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	2	

	- Подготовка сообщений и презентаций по теме «Современные технологии оформления кулинарной продукции»	2	
<p>Учебная практика Виды работ: Виды работ: Подготовка рабочего места повара в холодном цехе Организация работы по приготовлению холодных блюд и закусок в холодном цехе. Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов и масляных смесей Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок, мясного и рыбного желе Выбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей, оформление и подготовка к реализации Приготовление салатов из свежих овощей, в том числе салатов региональных кухонь мира, оформление и подготовка к реализации Выбор посуды для отпуска салатов, оформление салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания Подготовка ингредиентов для салатов из вареных овощей. Подбор заправок. Приготовление салатов из вареных овощей, оформление и подготовка к реализации и кратковременному хранению. Подготовка ингредиентов, приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление винегретов, оформление и подготовка к реализации. Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор и подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, с учетом технологических требований совместимости и взаимозаменяемости Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов. Подготовка к отпуску на вынос. Выбор и подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из грибов. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос Оформление и презентация салатов с использованием техники «карвинг»</p>		180	ПК 3.1-3.6 ОК 1-11
<p>Производственная практика Виды работ: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом регламентов, стандартов Оформление заявок на сырье, материалы, продукты с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Проверка по накладной соответствия заявке. Подготовка для применения пряностей и приправ Организация работы по приготовлению холодных блюд и закусок в холодном цехе. Подготовка к работе технологического</p>		234	ПК 3.4-3.6 ОК 1-11

оборудования, посуды, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов

Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации масляных смесей

Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок. Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления

Приготовление, подготовка к реализации мясного и рыбного желе. Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления

Выбор и подготовка основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов из свежих овощей. Организация непродолжительного их хранения

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей, упаковка, складирование неиспользованных продуктов

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей. Порционирование (комплектование), упаковка салатов на вынос

Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей, в том числе салатов региональных, кухонь мира

Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из свежих овощей, в том числе салатов региональных, кухонь мира. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбор и подготовка основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов из вареных овощей. Подбор заправок. Организация непродолжительного их хранения

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из вареных овощей, упаковка, складирование неиспользованных продуктов

Приготовление, творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из вареных овощей. Порционирование (комплектование), упаковка салатов на вынос

Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов из вареных овощей, в том числе салатов региональных, кухонь мира. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов

Подготовка ингредиентов, приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подачи салатов-коктейлей. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Оценка наличия и проверка качества сырья. Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подаче винегретов. Организация хранения готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил

Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подаче винегретов. Обеспечение привлекательной презентации для создания более ярких положительных впечатлений у клиента

Приготовление творческое оформление и подготовка к эстетичной подаче винегретов. Авторская подача салатов и винегретов. применение цветов и согласование текстур (WSR).

Выбор и оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления бутербродов. Подготовка основных

гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, с учетом технологических требований совместимости и взаимозаменяемости Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к бутербродам, салатам при приемке продуктов со склада; Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом регламентов, стандартов; Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке; Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию; Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе; Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов; Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	16	-
<i>МДК 03.01 Дифференцированный зачет</i>	2	
<i>МДК 03.02 Дифференцированный зачет</i>	2	
<i>Экзамен по модулю</i>	12	
Всего:	566	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Нормативно-правовые источники

1. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с. - Текст : непосредственный.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с. - Текст : непосредственный.

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/566276706> - Текст : электронный.

3.2.2. Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

4. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

6. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. - Текст : непосредственный.

7. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2. - Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 555 с. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 3.1 ОК.01-11 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирает, и безопасно использует оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соблюдает соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соблюдает соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – организует 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); – соблюдает 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; – правильно, безопасно в соответствии с инструкциями, правит ножи; – соблюдает точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соблюдает соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-4; – оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 1.1, 1.2; – оценка самостоятельной работы по разделу 1; – анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; – оценка отчета по практике.
<p>ПК 3.2., ОК.01-11 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соблюдает соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – соблюдает оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректно использует цветные разделочные доски; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 – оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 2.1-2.2; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7 – оценка самостоятельной работы – анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной

<p>творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> –раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соблюдает адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам; – соблюдает соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соблюдает соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соблюдает соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратно порционирует холодные блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соблюдает соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – соблюдает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/ баланс/ композиция); – соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос. 	<p>практик;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка отчета по практике; – наблюдение и оценка в ходе экзамена квалификационного.
---	--	--

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	93
<i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>93</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>93</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>102</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	103
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>103</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>104</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	111
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>Ошибка! Залка не определена.</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>111</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	112

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части ; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности 	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов; правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - 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	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

	<p>себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – ассортимент, требования к 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, пищевых продуктов, других расходных материалов.

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. 	<p>качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад. 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса навывнос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<p>сухие смеси промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов. 	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>блюдо, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований 	<p>сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя. 	
--	--	---	--

	<p>по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. 		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков. 	<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. 	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски 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. 	
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	уметь: - создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием; - изготавливать холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья	Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	28	С целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП, для развития умений и навыков приготовления холодных и горячих десертов, напитков на основе современных технологий приготовления холодных блюд.
	-	знать: - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего	Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	28	Формирование дополнительных умений по применению диетологических принципов в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей
Итого:				56	

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, в т.ч.	122	50
<i>теоретические</i>	72	-
<i>практические</i>	14	14
<i>лабораторные</i>	36	36
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	144	144
<i>учебная</i>	72	72
<i>производственная</i>	72	72
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 04.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 04.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 04.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 0Х (экзамен по модулю)</i>	16	
Всего:	314	194

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в т.ч.	<i>теоретические занятия</i>	<i>практические занятия</i>	<i>лабораторные занятия</i>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1. ОК 1-10	Раздел 1. МДК. 04.01. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	30	8	30	26	18	8			4		
ПК 4.2-4.3 ОК 1-11	Раздел 2. МДК. 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	70	28	70	56	28	6	22		14		
ПК 4.4.-4.5 ОК 1-11	Раздел 3. МДК. 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	48	14	48	40	26		14		8		
ПК 4.1-4.5. ОК 1-11	Учебная практика	72	72	-							72	
	Производственная практика	72	72	-								72
	Консультации	6	-	-							-	-
	Промежуточная аттестация	16	-	-							-	-
	Всего:	314	194	148	122	72	14	36		26	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		30/8	ПК 4.1. ОК 1-10
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		30/8	ПК 4.1. ОК 1-10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>2 Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>3 Комбинирование способов приготовления творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных..</p> <p>4 Комбинирование способов приготовления творческого оформления и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья.</p> <p>Практические занятия: №№ 1-2</p> <p>1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>12/4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 4.1. ОК 1-10</p>
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>2 Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>3 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки.</p> <p>4 Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>14/4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

	5 Ассортимент, требование к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья.	2	
	Практические занятия: № 3-4	4	
	3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	4 Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Составление схемы организации рабочего места повара при приготовлении десертов. 2 Подготовка презентации по теме: «Холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки из регионального дикорастущего сырья».	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		70/28	ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-11
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		70/28	ПК 4.2- 4.3. ОК 1-11
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	30/16	ПК 4.2 ОК 1-11
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	
	2 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении десертов.	2	
	3 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.	2	
	4 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2	
	5 Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	
	6 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	2	

	обслуживания («шведский стол»), выездное обслуживание (кейтеринг).		
	7 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Практические занятия: № 5-6	4	
	5 Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов	2	
	6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие № 1-3	12	
	1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. крема) соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	
	2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мороженого с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	4	
	3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	26/12	ПК 4.3. ОК 1-11
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, горячих десертов..Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд.	2	
	2 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении	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.).	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). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	
	5 Рецептуры, технология приготовления, подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	

	6 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
	7 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Практические занятия: № 7	2	
	7 Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2	
	Лабораторное занятие № 4-6	10	
	4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких соусов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
	5 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд, горячих десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	
	6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы организации рабочего места повара при приготовлении холодных сладких блюд 2. Расчет количества сырья и составление заявки на склад. 3. Подготовка сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. 4. Составление последовательностей приготовления холодных сладких блюд. 5. Составление последовательностей приготовления холодных десертов. 6. Подготовка сообщений о новых видах сырья для приготовления сладких десертов. Решение задач по расчету массы брутто.	14	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		48/14	<i>ПК 4.4. ОК 1-11</i>
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		48/14	<i>ПК 4.4. ОК 1-11</i>
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	22/8	<i>ПК 4.4. ОК 1-11</i>
	1Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием.	2	
	2Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Способы презентации холодных напитков из регионального дикорастущего сырья.	2	
	3Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	

	4Технология 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.	2	
	5Изготовление холодных напитки из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	6Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков из регионального дикорастущего сырья	2	
	7Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	8Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2	
	Лабораторное занятия №7-8	8	
	7 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.	4	
	8 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры холодных напитков из регионального дикорастущего сырья.	4	
Тема 3.2	Содержание	16/6	ПК 4.5. ОК 1-11
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3 Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2	
	4 Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	5 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	

	<p>Лабораторное занятия №9-10</p> <p>9 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>10 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры горячих напитков из регионального дикорастущего сырья.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составление последовательностей приготовления горячих сладких блюд. -Составление последовательностей приготовления горячих десертов. -Составление последовательностей приготовления сладких соусов к сладким блюдам. -Подготовка презентации по теме «Приготовление, оформление, отпуск горячих сладких блюд, десертов кухонь мира». 	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>8</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд кисели. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд желе, муссы, самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления десертов и сладких блюд.</p> <p>Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья</p>		<p>72</p>	<p><i>ПК 4.1.- 4.5.</i></p> <p><i>ОК 1-11</i></p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p>		<p>72</p>	<p><i>ПК 4.1.- 4.5.</i></p> <p><i>ОК 1-11</i></p>

<p>- Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд кисели. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд желе, муссы, самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление железированных сладких блюд самбук крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления десертов и сладких блюд. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных напитков (квас, крошон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из регионального дикорастущего сырья. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков из современных видов сырья, в том числе регионального дикорастущего сырья.</p>		
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	16	-
МДК 04.01 Дифференцированный зачет	2	
МДК 04.02 Дифференцированный зачет	2	
Экзамен по модулю	12	
Всего	314	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Мастерская кондитерское дело, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

5. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

2 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. - Текст : непосредственный.

3 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2. - Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 555 с. - Текст : непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующих виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рационально размещает на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-2; - наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 1-8; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-5; - наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 1-4;
ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выбирает основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соблюдает соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 7-8; - наблюдение и оценка в ходе лабораторных занятий № 6-8;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	Правильно планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;	правильно, оптимально заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - правильно, оптимально, заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 6; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - оценка отчета по практике.

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 .	115
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>115</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>115</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>123</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	124
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>125</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>126</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	135
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>135</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>135</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	137

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части ; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; 	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические особенности личности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности 	

	<p>себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности - порядок выстраивания презентации 	-
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки 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, мучных кондитерских изделий; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

	<p>отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. 	полуфабрикатов.	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба. 	<p>питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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,	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных	– приготовления, творческого

<p>творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество мучных кондитерских изделий 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; 	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при прилавка/раздачи
---	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, 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; – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски 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 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранения, отпуски, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов. 	<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке. 	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Уметь: создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;	Тема 4.1	6	Формирование дополнительных умений по изготовлению широкого ассортимента пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; приготовление кондитерских изделий с использованием современных техник: лепка, литье, различные виды окрашивания
2		Уметь: изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа;	Тема 2.2	6	
3		Уметь: вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);	Тема 2.2 Тема 4.1	6	
4		Уметь: окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей; использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей	Тема 4.1	6	
5		Знать: принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;	Тема 4.1	6	
6		Знать: техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм.	Тема 4.1 Тема 4.2	8	
Итого:				38	

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, в т.ч.	186	70
<i>теоретические</i>	<i>116</i>	-
<i>практические</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>лабораторные</i>	<i>60</i>	<i>60</i>
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	<i>144</i>	<i>144</i>
производственная	<i>216</i>	<i>216</i>
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 05.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 05.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 05.01(экзамен по модулю)</i>	16	-
Всего:	576	430

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в т.ч.	теоретические занятия	практические занятия	лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 5.1 ОК 1--10	Раздел 1 МДК. 05.01. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30	10	30	26	16	10			4		
ПК 5.2-5.5 ОК 1-10	Раздел 2 МДК.05.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16	4	16	16	12		4				
ПК 5.3-5.5 ОК 1-10	Раздел 3 МДК.05.02. Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	76	24	76	76	52		24				
ПК 5.4-5.5 ОК 1-10	Раздел 4 МДК.05.02. Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	32	72	68	36		32		4		
ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	Учебная практика	144	144	-							144	
ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	Производственная практика	216	216	-								216
	Консультации	6	-	-							-	-
	Промежуточная аттестация	16	-	-							-	-
	Всего:	576	430	194	186	116	10	60	-	8	144	216

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. ПМ.05, МДК. 05.01. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		30 / 10	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30 / 10	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание 1.Технологический цикл приготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды нормативно-технической документации на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. 2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции. 3.Характеристика способов реализации готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации	6 2 2 2	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10
Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы по приготовлению мучных кондитерских изделий. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3.Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой продукции. Практические занятия №№ 1-3 1.Решение ситуационных задач по расчёту сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. 2.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в кондитерском цехе по приготовлению мучных кондитерских изделий. 3.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в кондитерском цехе по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий В том числе самостоятельная работа обучающихся 1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	16 / 6 2 2 2 6 2 2 2 4	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10

	2 Сделать презентацию о видах торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации кондитерских изделий.		
Тема 1.3 Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание	8 / 4	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10
	1 Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	
	2 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Разрыхлители теста, способы разрыхления теста	2	
	Практические занятия №.№ 4-5	4	
	4 Расчет сырья, полуфабрикатов с учетом влажности, категории	2	
	5 Расчет выхода полуфабрикатов, готовых изделий	2	
Раздел 2. ПМ.05 Ведение процессов приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16 / 4	ПК 5.2.-5.5 ОК 1-10
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16 / 4	ПК 5.2.-5.5 ОК 1-10
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	4	ПК 5.2.-5.5 ОК 1-10
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	
Тема 2.2 Технология приготовления сиропов и приготовления кремов, сахарной мастики	Содержание	8/4	ПК 5.2.-5.5 ОК 1-10
	1.Характеристика различных видов сиропов, глазури. пастилажа, грильяжа их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Технология приготовление сиропов. Требование к качеству	2	
	2 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. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	2	
	Лабораторное занятие № 1	4	
	1 Приготовление и подготовка к использованию сахарного сиропа и помады , кремов, Лепка из марципана в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей	4	
Тема 2.3 Технология приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных изделий	Содержание	4	ПК 5.2.-5.5 ОК 1-10
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 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 Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент,	2	

	правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления		
Раздел 3 ПМ.05, МДК.05.02. Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских и хлебобулочных изделий изделий разнообразного ассортимента		52/24	ПК 5.3.-5.5 ОК 1-10
МДК 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1 Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	Содержание	20/8	ПК 5.3.-5.5 ОК 1-10
	1 Классификация теста. Дрожжевое безопасное тесто, технология приготовления, разделка, расстойка, отделка, выпечка изделий, охлаждение изделий и их отделка.	2	
	2 Дрожжевое опарное тесто: технология приготовления, разделка, формовка, расстойка, отделка, выпечка изделий, охлаждение изделий и их отделка. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	
	3 Ассортимент изделий из дрожжевого теста, формовка, отделка, выпечка изделий, требования к качеству	2	
	4 Жареные изделия из дрожжевого теста: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	2	
	5 Тесто для блинов и оладий: технология приготовления, разделка, формовка и температурный режим при выпечке, ассортимент изделий	2	
	6 Тесто для блинов и оладий с использованием дополнительных компонентов (яблоки, изюм): технология приготовления, разделка, формовка и температурный режим при выпечке, ассортимент изделий	2	
	Лабораторное занятие № 2-3	8	
	2 Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него (пирожки, пироги, булочные изделия). Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оформление изделий и подготовка к реализации.	4	
	3 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (сдобы, ромовая баба, кулебяка). Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий. Оформление изделий и подготовка к реализации.	4	
Тема 3.2 Технология приготовления песочного и вафельного теста и изделий из него	Содержание	12/4	ПК 5.3.-5.5 ОК 1-10
	1 Классификация бездрожжевого теста. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
	2 Песочное тесто: характеристика, технология приготовления, ассортимент, формование, режим тепловой обработки, требования к качеству изделий, возможные виды брака	2	
	3 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	
	4 Вафельное тесто: характеристика, технология приготовления, ассортимент, формование, режим тепловой обработки, требования к качеству изделий, возможные виды брака, правила поведения бракеража	2	
	Лабораторное занятие № 4	4	
	4 Приготовление песочного и вафельного теста и изделий из него. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования. Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий	4	
Тема 3.3 Технология	Содержание	6	ПК 5.3.-5.5

приготовления бисквитного теста и изделий из него	1 Бисквитное тесто: характеристика, рецептуры, правила и технология приготовления	2	OK 1-10
	2 Ассортимент изделий из бисквитного теста: рецептуры, способы приготовления, температурный режим выпечки.	2	
	4 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него: печенье, рулетов, пирогов. Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий	2	
Тема 3.4 Технология приготовления заварного теста и изделий из него	Содержание	8/4	
	1 Заварное тесто: характеристика, последовательность проведения технологических операций, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности, ассортимент изделий	2	
	2 Технология приготовления изделий из заварного теста: печенье, профитроли, кольца «Шу». Способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности, ассортимент изделий	2	
	Лабораторное занятие: № 5	4	
Тема 3.5 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	5 Приготовление бисквитного теста ,заварного теста и изделий из него Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий	4	
	Содержание	4	
	1 Слоеное тесто: характеристика, технология приготовления, ассортимент изделий, рецептуры, способы слоения, температурный режим выпечки.	2	
Тема 3.6 Технология приготовления воздушного и миндального теста и изделий из него	3 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий	2	
	Содержание	14/4	
	1 Воздушное тесто: характеристика, технология приготовления, последовательность проведения технологических операций, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности, ассортимент изделий и их характеристика.	2	
	2 Ассортимент изделий из воздушного теста. Технология приготовления, последовательность проведения технологических операций, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности, ассортимент изделий и их характеристика	2	
	3 Миндальное тесто: характеристика, технологи приготовления, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности, ассортимент изделий.	2	
	4 Недостатки изделий из воздушного и миндального теста и причины возникновения.	2	
	5 Ассортимент изделий из миндального теста. Технология приготовления, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности	2	
	Лабораторное занятие: № 6	4	
Тема 3.7 Технология приготовления сдобного пресного, пряничного теста и изделий из него.	6. Приготовление слоеного теста, воздушного теста, миндального теста и изделий из него Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки. Оценка качества готовых изделий	4	
	Содержание	12/4	
	1 Сдобное пресное тесто: характеристика, рецептуры, правила и технология приготовления. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста (печенье, пирожки и пироги): рецептуры, методы приготовления, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности	2	
	2 Ассортимент изделий Недостатки изделий из сдобного пресного теста и причины возникновения	2	
	3 Пряничное тесто: характеристика, последовательность проведения технологических операций, способы формования, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности	2	
4 Ассортимент изделий из пряничного теста. Требования к качеству Недостатки изделий из пряничного теста и	2		

	причины возникновения		
	Лабораторное занятие: № 7	4	
	7. Приготовление сдобного пресного, пряничное тесто теста и изделий из него. Приготовление теста, формование изделий и определение режима выпечки, оценка качества готовых изделий	4	
Раздел 4 ПМ.05, МДК.05.02.		36/32	ПК 5.4.-5.5 ОК 1-10
Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
МДК 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1 Технология приготовления и оформление пирожных и тортов	Содержание	30/26	ПК 5.4.- 5.5 ОК 1--10
	1 Общая характеристика и классификация пирожных. Бисквитные и песочные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2 Песочные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	3 Слоеные и заварные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	4 Заварные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	5 Воздушные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	6 Крошковые пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	7 Миндальные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	8 Воздушные, крошковые и миндальные пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	9 Общая характеристика и классификация отечественных классических тортов. Бисквитные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	10 Песочные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	11 Слоеные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	12 Миндальные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	13 Воздушные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	14 Воздушно-ореховые торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	15 Комбинированные торты: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Лабораторное занятие: № 8-12	26	
	8 Приготовление заварных и крошковых пирожных: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление пирожных, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий. Использование различных технологий	4	

	приготовления и оформления		
	9 Приготовление бисквитных тортов: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление тортов, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий.	6	
	10 Приготовление песочных тортов: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление тортов, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий.	6	
	11 Приготовление слоеных тортов: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление тортов, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий.	6	
	12 Приготовление миндальных и воздушных тортов: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление тортов, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Подготовка сообщений по темам: «Ассортимент тортов и пирожных», «Сухие смеси промышленного производства для приготовления кремов, пирожных и тортов» 2.Составление технологических схем приготовления тортов	4	
Тема 4.2 Приготовление и оформление фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности	Содержание	12/6	ПК 5.4.-5.5 ОК 1-10
	1 Виды основных продуктов, дополнительных ингредиентов и заменителей высококалорийного сырья, используемых для приготовления изделий пониженной калорийности. Подготовка к использованию заменителей высококалорийного сырья: приготовление фруктовых и овощных масс. Требования к качеству.	2	
	2 Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, температурный и санитарный режим приготовления требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	3 Изделия пониженной калорийности: ассортимент, технология приготовления, техника и варианты оформления отделочными полуфабрикатами, температурный и санитарный режим приготовления требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Лабораторное занятие: № 13	6	
	13 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных: приготовление полуфабрикатов, выпечка, составление пирожных, отделка и оформление, оценка качества готовых изделий	6	
Учебная практика Виды работ: Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к отделочным полуфабрикатам для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов разнообразного ассортимента. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к хлебу и хлебобулочным изделиям. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места пекаря, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья,	144	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10	

продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении хлеба и хлебобулочных изделий.

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к мучным кондитерским изделиям. Подготовка их к использованию.

Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении мучных кондитерских изделий. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление 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.

Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении мучных кондитерских изделий

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к тортам и пирожным. Подготовка их к использованию.

Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении тортов и пирожных. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Обеспечение температурного и временного режима подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении тортов и пирожных

<p>Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приемка по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Приготовление фаршей и начинок разнообразного ассортимента. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка сырья к производству. Приготовление сливочных, белковых заварных кремов. Подготовка сырья к производству. Приготовление желе, посыпок, мастики, глазури, гляссажа, ганаша разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой кондитерского цеха ресторана из дрожжевого безопасного и опарного слоеного дрожжевого теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного, вафельного, заварного, слоеного, воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из сдобного пресного, пряничного теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных восточных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия. Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению песочных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению заварных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению слоеных пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению песочных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению бисквитных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению заварных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению слоеных и воздушных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и</p>	216	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1--10
--	-----	--------------------------

<p>производственной программой предприятия</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению фруктовых, легких обезжиренных тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой предприятия</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (комплектование), творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	16	-
<i>МДК 05.01 Дифференцированный зачет</i>	2	
<i>МДК 05.02 Дифференцированный зачет</i>	2	
<i>Экзамен по модулю</i>	12	
Всего	576	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Мастерская «Кондитерское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативно-правовые источники:

1. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с. - Текст : непосредственный.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с. - Текст : непосредственный.

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>. - Текст : электронный.

Основные источники:

4. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com/catalog/product/995653> Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

5. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебник/ Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214822> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

Интернет - ресурсы

6. Кондитерский портал candynet.ru - URL: [lmh9j2oym9345838841](http://candynet.ru). – Режим доступа : для авторизованных пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

7. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебник / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2101996> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст: электронный.

8. Канивец, И. А. Оборудование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916345> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

9. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В.

10. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. –81 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865733> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст: электронный.

11. Толмачева, О. В. Кондитерское дело. Инструкционные карты : учебное пособие / О. В. Толмачева. - Минск : РИПО, 2019. - 147 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088269> . – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

12. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

13. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. - Текст : непосредственный.

14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2. - Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 555 с. - Текст : непосредственный.

15. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий : – Москва : Хлебпродинформ, 2000 – 720 с. – Текст : непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выбирает и использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рационально размещает на рабочем месте оборудование инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – содержит рабочее место требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выбирает метод мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – организует правильное хранение продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – последовательно подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, в соответствии требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно и безопасно подготавливает инструменты, в соответствии с инструкциями; – соблюдает точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соблюдает соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-3; практических занятий № 4-5;</p> <p>- оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 1.1-1.3;</p> <p>- оценка самостоятельной работы по разделу 1;</p> <p>- анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соблюдает соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – выбирает правильный технологический процесс приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – выбирает правильный технологический процесс и подготовку к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соблюдает нормативы времени выполнения работ; 	<p>наблюдение и оценка в ходе лабораторное занятие № 1; лабораторное занятие № 8-12;</p> <p>- оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 2.1-2.3;</p> <p>- оценка самостоятельной работы по разделу 2;</p> <p>- анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и</p>

	<p>–соблюдает соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>–точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>–делает оценку качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>–соблюдает соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>производственной практик;</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– Выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соблюдает соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– соблюдает оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>– соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соблюдает соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соблюдает соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>наблюдение и оценка в ходе лабораторное занятие № 2-3; лабораторное занятие № 4-6;</p> <p>- оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 3.1-3.7;</p> <p>- оценка самостоятельной работы по разделу 3;</p> <p>- анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>– Выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– оптимизирует потери при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с действующими нормами;</p> <p>– оптимизирует процесс приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессионально демонстрирует навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соблюдает требованиям охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты;</p>	<p>наблюдение и оценка в ходе лабораторное занятие № 13 лабораторное занятие № 8-12;</p> <p>- оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 4.1-4.2</p> <p>- оценка самостоятельной работы по разделу 4;</p> <p>- анализ и оценка выполнения производственных</p>

	<ul style="list-style-type: none">– соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам;– соблюдает соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соблюдает соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	заданий в рамках учебной и производственной практик;
--	--	--

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА, БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	142
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	142
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	142
2. Структура и содержание профессионального модуля	146
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	146
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	147
3. Условия реализации профессионального модуля	153
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	153
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	153
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части ; - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> -проявлять гражданско-патриотическую позицию -демонстрировать осознанное поведение -описывать значимость своей профессии -применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> -значимость профессиональной деятельности по профессии 	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной 	

	<p>себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	направленности	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности - порядок выстраивания презентации 	
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых для приготовления хлебобулочной продукции, и правила ухода за ними; - стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки к работе рабочего места и поддержания его в чистоте и порядке; - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочной продукции; - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
ПК 6.2. Осуществлять приготовление различных видов теста	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления хлебобулочной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; 	<ul style="list-style-type: none"> - процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции

		- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	
ПК 6.3. Производить разделку и формовку теста	<ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; - применять различные способы замесов; - определять дефекты теста; - оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; - соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовлении хлебобулочной продукции. 	замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании.
6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - готовить ржаной хлеб из муки грубого помола с добавками (цельные семена и злаки, лук, чеснок, сушеные томаты, зелень); - готовить пшеничный хлеб, багеты и батоны; - готовить бездрожжевой хлеб с использованием различных заквасок; - готовить сладкую сдобу (булочки, слойки, пончики, штрудели, круассаны); - готовить печенье, пирожки и пироги; - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; - эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила пользования сборниками рецептов на приготовлении хлебобулочной продукции; - технологию и рецептуры приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста; - технологию и рецептуры приготовления песочного теста: для печенья, песочных тортов и пирожных, коржиков и т.д.; - технологию и рецептуры приготовления слоеного теста для пирожков, пирожных, круассанов; - технологию и рецептуры приготовления сдобного теста; - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - порционирования хлебобулочной продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	122	58
<i>теоретические</i>	64	-
<i>практические</i>	10	10
<i>лабораторные</i>	48	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	222	-
учебная	72	72
производственная	144	144
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета МДК 06.02 в форме дифференцированного зачета УП 06.01 в форме дифференцированного зачета ПП 06.01 в форме дифференцированного зачета ПМ 06 (экзамен по модулю)	16	-
Всего	360	274

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в т.ч.	<i>теоретические занятия</i>	<i>практические занятия</i>	<i>лабораторные занятия</i>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК 01-11 ПК 6.1	Раздел 1 МДК.06.01 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	22	10	22	22	12	10					
ОК 01-11 ПК 6.1- 6.4	Раздел 2 МДК.06.02. Приготовление теста различными способами. Технология приготовления хлеба и хлебобулочной продукции	100	48	100	100	52		48				
ОК 01-11 ПК 6.1- 6.4	Учебная практика	72	72								72	
	Производственная практика	144	144									144
	Консультации	6										
	Промежуточная аттестация	16										
	Всего:	360	274	122	122	64	10	48			72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Характеристика процессов приготовления, оформления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья		12 / 10	ОК 01-06 ПК 6.1
МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции		12 / 10	ОК 01-11 ПК 6.1
Тема 1.1 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации хлебобулочных	Содержание	12/6	ОК 01-11 ПК 6.1
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы по приготовлению хлеба. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	
	3.Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации хлеба, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой продукции.	2	
	Практические занятия 1-3	6	
	1.Решение ситуационных задач по расчёту сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2	
	2.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в кондитерском цехе по приготовлению мучных кондитерских изделий.	2	
	3.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в кондитерском цехе по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.2 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья.	Содержание	10/ 4	ОК 01-11 ПК 6.1
	1 Общие сведения об основном и вспомогательном сырье для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Прием, хранение и подготовка основного сырья, требования к качеству.	2	
	2 Прием, хранение и подготовка вспомогательного сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству. Правила взаимозаменяемости сырья	2	
	3 Периодическое и непрерывное дозирование сырья. Дозаторы сыпучих и жидких компонентов.	2	

Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	Классификация, устройство принцип действия.			
	Практические занятия 4-5		4	
	4. . Органолептическое определение качества сырья, подготовка муки, дрожжей, соли, сахара-песка, маргарина, яиц к производству.		2	
	5. Расчет количества воды по средневзвешенной влажности сырья для хлебобулочных изделий, составление производственной рецептуры.		2	
Раздел 2. Приготовление теста различными способами. Технология приготовления хлеба и хлебобулочной продукции		52 / 48	ОК 01-11	
МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции		52/48	ПК 6.1- 6.4	
Тема 2.1 Замес, разрыхление и брожение теста	Содержание		16/6	ОК 01-11 ПК 6.1- 6.2
	1 Виды замесов теста и процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста. Виды заварок, приготовление и их применение		2	
	2 Образование ржаного и пшеничного теста. Их отличие по структуре и физическим свойствам. Влияние интенсивности и длительности замеса на свойства теста и готовых изделий.		2	
	3 Методы определения готовности полуфабриката при замесе. Дефекты теста, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста. ...		2	
	4 Разрыхление теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста - спиртовое и молочнокислое брожение. Интенсификация процесса созревания теста. Способы интенсификации созревания теста: интенсивный замес, увеличение дозировки дрожжей. Методы определения готовности теста при брожении		2	
	Лабораторное занятие № 1		6	
	1 Приготовление заквасок		6	
Тема 2.2. Приготовление пшеничного теста	Содержание		26/12	ОК 01-11 ПК 6.1- 6.2
	1 Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление пшеничного теста на опарах: на традиционной, на густой большой, жидкой опаре,		2	
	2 Технология приготовления пшеничного теста на диспергированной фазе. Приготовление пшеничного теста по «интенсивной» холодной технологии.		2	
	3 Технология приготовления пшеничного теста однофазными способами: безопасным традиционным, безопасным ускоренным.		2	
	4 Пшеничный хлеб на заквасках. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске. Разделка, способы декорирования, выпечка, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий.		2	
	5 Хлеб безопасным способом. Технологический процесс производства хлеба безопасным и ускоренным способом. Разделка, способы декорирования выпечка, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий		2	
	6 Классический багет и декоративные виды разделки багетов. Технология		2	

	изготовления багета. Различные варианты формования декоративных багетов		
	7 Приготовление слоеного теста. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста.	2	
	Лабораторное занятие № 2-3	12	
	2 Приготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка	6	
	3 Приготовление пшеничного теста однофазными способами. безопарным, ускоренным. Приготовление теста по интенсивной (холодной) технологии. Формовка багет	6	
Тема 2.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание	16/6	ОК 01-11 ПК 6.1- 6.2
	1 Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста на жидких заквасках. Приготовление жидких заквасок по различным технологическим схемам. Разводочный и производственный цикл приготовления ржаного теста на жидких заквасок	2	
	2 Приготовления ржаного теста на густых заквасках. Разводочный и производственный цикл приготовления густых заквасок. Сравнительная оценка различных способов приготовления ржаного теста. Методы определения готовности полуфабрикатов	2	
	3 Ассортимент хлеба. Технологический процесс производства хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Разделка: формовой и подовый хлеб, выпечка .Упек хлебобулочных изделий	2	
	4 Использование хлебопекарного производства, идущего на переработку: хлебная мочка, хлебная сухарная, крошка	2	
	5 Национальные хлебобулочные изделия. Ассортимент и особенного приготовления	2	
	Лабораторное занятие № 4	6	
	Приготовление хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, декоративная отделка, выпечка	6	
Тема 2.4 Приготовление булочных изделий	Содержание	22/12	ОК 01-11 ПК 6.3
	1 Ассортимент булочных изделий. Технологический процесс производства булочных изделий. Особенности разделки, выпечки изделий.	2	
	2 Ассортимент сдобных изделий. Технологический процесс производства изделий из сдобного теста. Особенности разделки, выпечки изделий.	2	
	3 Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов	2	
	4 Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок.	2	
	5 Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.	2	
	Лабораторное занятие № 5-6	12	

	Приготовление плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов	6	
	Приготовление бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические	6	
Тема 2.5. Приготовление слоеных изделий	Содержание	22/12	ОК 01-11 ПК 6.3-6.4
	1 Ассортимент слоеных изделий. Технологический процесс производства слоеных изделий. Дефекты слоеных изделий	2	
	2 Технология изготовления круассанов, расстойка, выпечка, оформление.	2	
	3 Технология изготовления датской слойки с начинкой до и после выпечки	2	
	4 Ассортимент бараночных изделий. Технологический процесс производства бараночных изделий (сушки, баранки, бублики, брецели). Особенности разделки, выпечки изделий.	2	
	5 Укладка и транспортирование готовых изделий. Условия хранения. Виды упаковочных материалов и способов упаковки	2	
	Лабораторное занятие № 7-8	12	
	Приготовление круассанов Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка	6	
Приготовление брецеля. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка	6		
Учебная практика Виды работ: - Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий. - Подготовка основного сырья к производству: мука, вода, дрожжи, соль; дополнительного сырья: сахар, яйцо, молоко, изюм, ванилин, повидло, орехи, цукаты и т.д. - Обслуживание оборудования по подготовке и дозированию сырья к производству. - Приготовление пшеничного теста на жидкой опаре, на большой густой опаре, традиционной опаре, заквасках при производстве изделия «Хлеб» из муки 1,2 сорта и ржаной муки. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Определение готовности теста по органолептическим показателям. - Приготовление пшеничного теста для плетеных изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Определение готовности теста по органолептическим показателям. - Приготовление пшеничного теста безопасным способом на активированных дрожжах при производстве изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Определение готовности теста по органолептическим показателям.- - Ознакомление с операциями разделки теста, их назначением и тесторазделочным оборудованием. Соблюдение инструкции по безопасности труда при разделке теста на тесторазделочном оборудовании и вручную. -Разделка теста для хлеба формового, батанообразных, плетеных и слобных изделий, укладка их на металлические листы. -Разделка теста для слоеных изделий. Формование тестовых заготовок для слойки свердловской, кондитерской, розанчиков слобных.	72	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	

<ul style="list-style-type: none"> - Разделка теста при производстве бараночных изделий: натирка и отлежка теста, формование тестовых колец. - Контролирование режима выпечки хлеба формового из пшеничной муки высшего и первого сортов, хлеба формового из ржаной и ржанопшеничной муки - Контролирование режима выпечки сдобных и булочных изделий смазанных яичной смазкой. - Организация хранения готовых хлебобулочных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики по заданию пекаря. - Подготовка основного сырья к производству: мука, вода, дрожжи, соль; дополнительного сырья: сахар, яйцо, молоко, изюм, ванилин, повидло, орехи, цукаты и т.д. Обслуживание оборудования по подготовке и дозированию сырья к производству – по заданию пекаря. - Приготовление хлеба многофазными и безопасными способами изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Определение готовности полуфабрикатов и готовых изделий по органолептическим показателям – по заданию пекаря - Приготовление булочных изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Способы разделки. Определение готовности полуфабрикатов и готовых изделий по органолептическим показателям – по заданию пекаря - Приготовление сдобных изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Способы разделки, декорирование, приготовление начинок. Определение готовности полуфабрикатов и готовых изделий по органолептическим показателям – по заданию пекаря. Упаковка готовых изделий - Приготовление слоеных изделий. Ознакомиться с ассортиментом и рецептурой изделий. Способы разделки. Органолептическая оценка качества готовых изделий– по заданию пекаря. Технология изготовления датской слойки с начинкой до и после выпечки - Приготовление изделий пониженной влажности - Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых хлебобулочных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, слоеных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	144	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4

<p>- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация, в т.ч.	X	-
<i>МДК 06.01 Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
<i>МДК 06.02 Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	
Всего	360	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов», Мастерская «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативно-правовые источники:

16. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с. - Текст : непосредственный.

17. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с. - Текст : непосредственный.

18. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>. - Текст : электронный.

Основные источники:

19. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com/catalog/product/995653> Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

20. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебник / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2101996> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст: электронный.

21. Канивец, И. А. Оборудование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916345> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами <i>ОК 01-11</i>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает рабочее место и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе; - соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочной продукции; - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. - подготавливает к работе и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдает требования к безопасности и условиям хранения при упаковке и складировании пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшиеся после их приготовления. 	наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-3; практических занятий № 4-5; - оценка по результатам письменных опросов и тестирования по темам 1.1-1.2; - оценка самостоятельной работы по разделу 1; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.
ПК 6.2- Осуществлять приготовление различных видов теста <i>ОК 01-11</i>	<ul style="list-style-type: none"> - использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции в соответствии с требованиями безопасности; - соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. - правильно проводит операции подготовки начинки хлебобулочной продукции: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование. 	
ПК 6.3. Производить разделку и формовку теста <i>ОК 01-11</i>	<ul style="list-style-type: none"> - умело применяет различные способы замесов теста вручную и на тестомесе; - правильно определяет дефекты теста; - верно оценивает качество формовки хлебобулочной продукции; - соблюдает рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; - безопасно использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. - правильно замешивает и формует тесто вручную и на спецоборудовании. 	
ПК 6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции <i>ОК 01-11</i>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает технологии процессов изготовления различных видов хлеба: ржаной хлеб из муки грубого помола с добавками: (цельные семена и злаки, лук, чеснок, сушеные томаты, зелень); пшеничный хлеб, багеты и батоны; бездрожжевой хлеб с использованием различных заквасок; - соблюдает технологии процессов изготовления сладкой сдобы (булочки, слойки, пончики, штрудели, круассаны); - соблюдает технологии процессов изготовления печенья, пирожки и пироги; - отпускает готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; - эстетично и безопасно упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос. 	

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ».....	2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	12
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».....	21
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	31
«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»	39
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА».....	48
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	56
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	63
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	73
«ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ».....	80
«ОП. 11 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	88
«ОП. 12 СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	97
«ОП.13 ОСНОВЫ БАРНОГО ДЕЛА».....	104
«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»	116

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, производственной санитарии и гигиены, физиологических основ рационального питания и приобретение умений применять эти знания в производстве продукции и оказании услуг общественного питания.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	микробиологию основных пищевых продуктов;
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	правила личной гигиены работников организации питания;
	определять источники микробиологического загрязнения	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
		пищевые вещества и их значение для организма человека;
		суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	16
<i>теоретические</i>	12	
<i>практические</i>	8	8
<i>лабораторные</i>	8	8
Самостоятельная работа	6	-
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии		14 / 6	
Тема 1.1. Морфология, физиология, основы наследственности микроорганизмов	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микробов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Физиология микробов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микрофлора почвы, воздуха и воды.	2	
	Лабораторное занятие: №1	2	
	1. Изучение устройства микроскопа и правил работы с ним. Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов	2	
Тема 1.2. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	Лабораторное занятие: №2	2	
	2. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие: № 1	2	
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия микрофлоры в пищевых продуктах.	2	
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	1. Инфекционный процесс. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления микробного и немикробного характера, симптомы, оказание первой помощи. Микотоксикозы. Глистные заболевания: виды глистов, характеристика гельминтозов, меры предупреждения глистных заболеваний	2	
	Самостоятельная работа №1	2	
	Самостоятельная работа по теме «Основы микробиологии».	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		10/ 4	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4,
	1. Пищевые вещества, их значение для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Понятие о пищеварении. Физико-химические изменения в	2	

структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 2:	2	
	2. Расчет энергетической ценности различных продуктов питания (калорийности)	2	
Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	1.Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания различных групп населения. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Характеристика диет. Методики составления рационов питания	2	
	Практическое занятие: № 3	4	
	3. Составление рационов для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	2	
	Самостоятельная работа №3	2	
Подготовка докладов на темы: «Модные диеты», «Альтернативные теории в питании», «Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков», «Лечебное питание», «Лечебно- профилактическое питание», «Характеристика диет».	2		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		10 / 6	
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №4	2	
	4 Анализ требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Медицинские обследования, их цели и виды.	2	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические	Содержание	8	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4
	1.Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Правила проведения. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Анализ санитарных правил применения пищевых добавок. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	
	Лабораторные занятия: №3-4	2	
	3. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря на предприятии общественного питания. Приготовление моющих и дезинфицирующих средств	2	
4. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		

требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Самостоятельная работа №3	2	
	Самостоятельная работа по теме «Физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве»	2	
Промежуточная аттестация		2	-
Всего		36	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> (дата обращения: 16.02.2023). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Гернет, М. В. Микробиология: Учебник / Гернет М.В., Ильяшенко Н.Г., Шабурова Л.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 263 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-015357-5. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1945239> (дата обращения: 16.02.2023). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

3. Микробиология: руководство к лабораторным занятиям : учебно-методическое пособие / М.С. Пономарева, Л.Н. Шабурова, Н.Г. Ильяшенко, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 246 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат, Магистратура). - ISBN 978-5-16-017113-5. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1764800> (дата обращения: 16.02.2023). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 7). - ISBN 5-16-001184-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/54652> (дата обращения: 06.06.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - Москва : ИНФРА-М, 2006. - 22 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 8(59)). - ISBN 5-16-002561-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/102683> (дата обращения: 06.06.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
У1 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка умений соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 1, 4 - оценка результатов выполнения практического занятия № 2
У2 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	Оценка умений обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 4 - оценка результатов выполнения практического занятия № 1,2
У3 - определять микробиологические показатели безопасности пищевой продукции;	Оценка умений определять микробиологические показатели безопасности пищевой продукции;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 2 - оценка результатов выполнения практического занятия № 1,2
У4 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Оценка умений производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 3
У5 - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Оценка умений проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 4 - оценка результатов выполнения практического занятия № 1
У6 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка умений рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- оценка результатов выполнения практического занятия № 3,4
У7 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Оценка умений составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	- оценка результатов выполнения практического занятия № 3,4 - анализ и оценка результатов самостоятельно работы №2
31 - основные понятия и термины микробиологии;	Оценка знаний основных понятий и термины микробиологии;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1
32 - основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;	Оценка знаний основных групп микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;	- оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 1 - анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1 - анализ и оценка результатов практического занятия №3
33 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Оценка знаний основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1
34 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Оценка знаний возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1
35 - схему микробиологического контроля;	Оценка знаний схемы микробиологического контроля;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1 - анализ и оценка результатов практического занятия №1

36 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Оценка знаний методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №1 - анализ и оценка результатов практического занятия №2
37 - правила личной гигиены работников организации питания;	Оценка знаний правил личной гигиены работников организации питания;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
38 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Оценка знаний классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3 - оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 1
39 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Оценка знаний правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3 - оценка результатов выполнения лабораторного занятия № 1
310 - пищевые вещества и их значение для организма человека;	Оценка знаний пищевых веществ и их значение для организма человека;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
311 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Оценка знаний суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
312 - основные процессы обмена веществ в организме;	Оценка знаний основных процессов обмена веществ в организме;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
313 - суточный расход энергии;	Оценка знаний суточного расхода энергии;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3 - оценка результатов выполнения практического занятия № 3
314 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Оценка знаний состава, физиологического значения, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
315 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Оценка знаний физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3
316 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; методики составления рационов питания.	Оценка знаний нормы и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; методики составления рационов питания.	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3 - оценка результатов выполнения практического занятия № 3,4
317 - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Оценка знаний назначения диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	- анализ и оценка результатов самостоятельно работы №3 - оценка результатов выполнения практического занятия № 3,4

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>16</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>19</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: Приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01-07 ОК.09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие качества пищевого сырья требованиям нормативных документов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение в питании различных видов продовольственных товаров; - кулинарное назначение пищевых продуктов. 	<p>Тема 1 «Классификация продовольственных товаров. Качество пищевых продуктов: понятие, характеристика основных видов показателей качества, методы оценки качества и их характеристика. Дефекты пищевых продуктов: понятие, классификация»</p> <p>Тема 2 «Виды складских помещений: требования к ним; Правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов, поступающих со склада и от поставщика: виды сопроводительных документов. Способы хранения продуктов»</p> <p>СР № 1 «Работа с дополнительной литературой: реферат на тему «Плодоовощные консервы: ассортимент, кулинарное назначение».</p>	16	Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП и направлен на формирование общих компетенций

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	52
<i>теоретические</i>	32
<i>практические</i>	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Всего	52

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-6.4 ОК 01-05
	1. Классификация продовольственных товаров Качество пищевых продуктов: понятие, характеристика основных видов показателей качества, методы оценки качества и их характеристика. Дефекты пищевых продуктов: понятие, классификация.	2	
Тема 1. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2; 3.2 ОК 01-05
	2. Виды складских помещений: требования к ним; Правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов, поступающих со склада и от поставщика: виды сопроводительных документов. Способы хранения продуктов	2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09-10
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, грибов. Условия и сроки хранения свежих овощей, грибов.	2	
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству плодов. Условия и сроки хранения плодов.	2	
	Практическое занятие: № 1	2	
	1. Определение качества свежих овощей и плодов органолептическим методом, оценка качества по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	1. Работа с дополнительной литературой: реферат на тему «Плодоовощные консервы: ассортимент, кулинарное назначение».	2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала:	4	ПК 2.5; 5.1-5.5 ОК 01-07, 09-10
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп, муки, макаронных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения круп, муки, макаронных изделий.	2	
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	2	

	Практическое занятие: № 2		2	
	2.	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающегося:		2	
	2.	Работа с дополнительной литературой: реферат на тему диетические крупы, кулинарное назначение.	2	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала:		2	
	7.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных продуктов.	2	ПК 3.1-6.4 ОК 01-07, 09-10
	Практическое занятие: № 3		2	
	3.	Оценка качества молока, сливок, кисломолочных напитков по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающегося:		2	
	3.	Работа с дополнительной литературой: реферат на тему: виды сыров, ассортимент, их кулинарное назначение	2	
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала:		4	
	9.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы (живой, охлажденной, замороженной). Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения рыбы	2	ПК 1.2-1.3; 2.1; 3.3-3.5 ОК 01-07, 09-10
	10.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов (нерыбное водное сырье, икра, балычные изделия, консервы, пресервы). Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения рыбных товаров	2	
	Практическое занятие: № 4		2	
	4.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки указанной на упаковке.	2	
Тема 6.	Содержание учебного материала:		4	
Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	11.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса (говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты). Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения мяса	2	ПК 1.2; 1.4; 2.8; 3.4; 3.6 ОК 01-07, 09-10
	12.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных продуктов (вареные, копченые колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, консервы). Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения мясных товаров	2	
	Практическое занятие: № 5		2	
	5.	Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 7. Товароведная	Содержание учебного материала:		4	
	13.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству	2	ПК 2.4; 2.6;

характеристика яичных продуктов и пищевых жиров		яичных продуктов Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		3.2-3.4; 5.2-6.4 ОК 01-07, 09,10
	14.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие: № 6		2	
	6.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых недопустимых дефектов.	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала:		4	ПК 4.1-6.4 ОК 01-07, 09-10
	15.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров	2	
	16.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров (чай, кофе, пряности, приправы, безалкогольные, слабоалкогольные напитки). Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.	2	
	Практическое занятие: № 7		2	
	7.	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	Дифференцированный зачет		2	
			Всего:	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2019. – 192с. – Текст: непосредственный

2. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 136 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016980-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865779>. – Режим доступа: по подписке.

3. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/191044>. – Режим доступа: по подписке.

4. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1871022>. – Режим доступа: по подписке.

5. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2022260> . – Режим доступа: по подписке.

6. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильников [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015698-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046389>. – Режим доступа: по подписке.

7. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>. – Режим доступа: по подписке.

8. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426> . – Режим доступа: по подписке.

9. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> . – Режим доступа: по подписке.

10. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756> . – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков - значение в питании различных видов продовольственных товаров; - кулинарное назначение пищевых продуктов. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования.
Осваиваемые умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов - определять соответствие качества пищевого сырья требованиям нормативных документов. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для самостоятельной работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	23
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	23
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	24
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	25
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	29
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	29
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	29
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование у студентов знаний и умений безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования, способов организации рабочих мест производственного персонала на предприятиях сферы профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизировать рабочий процесс; - иметь навыки работы с новинками кулинарного и кондитерского оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - актуальные новинки кулинарного технологического оборудования, устройство и принципы его использования.

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Знания:			Объем вариативных часов использован с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части примерной ОПОП и направлен на формирование дополнительных умений и знаний о современных видах оборудования
1	актуальные новинки кулинарного технологического оборудования, устройство и принципы его использования	2.1 Механическое оборудование 2.2 Тепловое оборудование	6	
	Умения:			
2	соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизировать рабочий процесс	2.2 Тепловое оборудование 2.3 Холодильное оборудование	6	
3	иметь навыки работы с новинками кулинарного и кондитерского оборудования	2.1 Механическое оборудование 2.2 Тепловое оборудование 2.3 Холодильное оборудование	6	
Всего			18	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	20
<i>теоретические</i>	24	
<i>практические</i>	20	20
Самостоятельная работа	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	54	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		20/6	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2	ПК 1.1-1.5
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2	ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа обучающихся № 1	2	ПК 3.1-3.6
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	6	
	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, способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, приготовления горячей, холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном, кондитерском цехе. Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 1	2	
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы. Определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	2	
	Практическое занятие № 2	2	
Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции, ее отпуску	2		

	в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов		
	Практическое занятие № 3	2	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2	2	
	Подготовка сообщения по теме «Организация работы производственных цехов и раздачи готовой продукции»	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		32/14	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	6	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования. Универсальные приводы: назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Актуальные новинки кулинарного технологического оборудования, устройство и принципы его использования	2	
	Практическое занятие № 4	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильная ориентация в экстренной ситуации.	2	
	Практическое занятие № 5	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильная ориентация в экстренной ситуации	2	
	Практическое занятие № 6	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации тестомесильной и тестораскаточной машин. Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Формирование навыков	2	

	работы с новинками кондитерского оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся № 3	2	
	Составление таблицы «Оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, приготовления теста»	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева, автоматика безопасности. Назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования. Варочное оборудование (пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты): классификация, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Актуальные новинки кулинарного технологического оборудования, устройство и принципы его использования	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 7	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации электрической плиты ПЭСМ. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизация рабочего процесса	2	
	Практическое занятие № 8	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизация рабочего процесса. Формирование навыков работы с новинками кулинарного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4	2	
	Подготовка сообщений «Актуальные новинки кулинарного технологического оборудования»	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации, электробезопасности, пожарной безопасности при работе с холодильным оборудованием. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Правила охраны труда в организациях питания	2	
	Практическое занятие № 9	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов охлаждаемых. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизация рабочего процесса.	2	
	Практическое занятие № 10	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизация рабочего процесса. Формирование	2	

	навыков работы с новинками кулинарного оборудования.		
Промежуточная аттестация		2	-
Всего		54	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 469 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Каталог профессионального пищевого оборудования. - URL: <http://www.food-service.ru/catalog> – Текст: электронный.

2. Каталог профессионального оборудования для общепита. - URL: <https://restoran-service.ru/catalog> - Текст: электронный.

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. - 176 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674> - Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает:		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	знание и понимание классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	оценка результатов письменного опроса по темам 2.1-2.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	знание и понимание принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска	знание и понимание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2

кулинарной и кондитерской продукции	приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	знание и понимание способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2
правила электробезопасности, пожарной безопасности	знание и понимание правил электробезопасности, пожарной безопасности	оценка результатов письменного опроса по темам 2.1-2.2
правила охраны труда в организациях питания	знание и понимание правил охраны труда в организациях питания	оценка результатов письменного опроса по темам 2.1-2.2
актуальные новинки кулинарного технологического оборудования, устройство и принципы его использования	знание и понимание актуальных новинок кулинарного технологического оборудования, устройства и принципов его использования	оценка результатов письменного опроса по темам 2.1-2.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4
Умеет:		
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	выполнение практических заданий по организации рабочих мест для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	оценка результатов выполнения практических занятий № № 1, 2, 3
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	выполнение практических заданий по определению вида, выбору в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	оценка результатов выполнения практических занятий № № 1, 2, 3
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	выполнение практических заданий по подготовке к работе, использованию технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильному ориентированию в экстренной ситуации	оценка результатов выполнения практических занятий № № 4, 5, 6
соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизировать рабочий процесс	выполнение практических заданий по соблюдению принципов энергосбережения при работе с оборудованием, оптимизации рабочего процесса	оценка результатов выполнения практических занятий № № 7, 8, 9, 10
иметь навыки работы с новинками кулинарного и кондитерского оборудования	выполнение практических заданий по отработке навыков работы с новинками кулинарного и кондитерского оборудования	оценка результатов выполнения практических занятий № № 6, 8, 10

Рабочая программа дисциплины
**«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	33
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:</i>	33
1.2 <i>Планируемые результаты освоения дисциплины:</i>	33
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	35
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	37
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	37
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	37
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Цель дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: формирование у обучающихся представлений об экономических и правовых основах профессиональной деятельности; приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по дисциплине ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; подготовка обучающихся к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> -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 подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной программы учебной дисциплины, в т.ч.	30	8
теоретическое обучение	22	
практические занятия	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	36	8

2.2. Содержание 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, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Правовые основы профессиональной деятельности			
Тема 1.1 Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие трудовых отношений. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.</p> <p>Понятие трудовых правоотношений. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений.</p> <p>Понятие и субъекты трудовых отношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.</p> <p>В том числе самостоятельная работа 1</p> <p>Определение материальной ответственности работодателей и работников</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1. Решение производственных ситуаций с применением знаний трудового законодательства Российской Федерации: анализ положений Трудового кодекса Российской Федерации.</p>	<p>10/4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09-11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p>
Тема 1.2 Основные права и обязанности работника и работодателя.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Права и обязанности работника и работодателя.</p> <p>Порядок заключения трудового договора. Содержание, обязательные условия трудового договора. Срочный трудовой договор. Заключение договора.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие №2. Составление трудового договора.</p>	<p>6/2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09-11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p>
Раздел 2 Экономические основы профессиональной деятельности			
Тема 2. 1	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-07

Основные принципы рыночной экономики	Понятие рыночной экономики, ее принципы. Спрос, предложение, рыночное равновесие, конкуренция. Факторы производства.	2	ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1
	Собственность как основа экономической системы. Виды и особенности экономических систем	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №3. Решение задач, составление таблиц, графиков по спросу и предложению.	2	
Тема 2.2 Организационно-правовые формы ПОП	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1
	Понятие предприятия. Виды предприятий общественного питания и торговли. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	Понятие цена, себестоимость. Классификация цен. Функции цен. Торговые скидки и надбавки.	2	
	В том числе самостоятельная работа 2		
	Разработка проекта рекламной акции любого продукта.	2	
Тема 2.3. Механизмы формирования заработной платы работников ОП.	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1
	Формы оплаты труда: повременная, сдельная. Вознаграждения за труд. Коэффициент трудового участия.	2	
	Тарифная система, тарифная ставка. Пути повышения эффективности труда.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №4 Порядок расчета заработной платы при повременно-премиальной, сдельно-премиальной оплате труда.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Хабибулин, А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1014618> . – Режим доступа: по подписке.

2. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001516>.– Режим доступа: по подписке.

3. Смоленский, М. Б. Основы права : учеб. пос. для сред. проф. образования / М. Б. Смоленский. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 429 с. - Текст : непосредственный

Дополнительные источники:

4. Конституция Российской Федерации. Официальный текст с изменениями. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 120 с. - ISBN 978-5-00156-095-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1138758>:– Режим доступа: по подписке.

5. Гражданский кодекс Российской Федерации : Части 1,2,3,4 : текст с изменениями и дополнениями на 3 февраля 2019 года. - Москва : Эксмо,2019. - 576 с. – ISBN 978-5-04-099708-4. - Текст : непосредственный

6. Гражданский кодекс Российской Федерации : Части 1,2,3,4 : По состоянию на 20 января 2019 г. Новосибирск : Норматика, 2019.- 607 с. – ISBN 978-5-4374-1298. - Текст : непосредственный

7. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями, вступающими в силу с 1-го сентября 2017 года): Справочник - Ставрополь: Энтропос, 2019. - 324 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1004211> – Режим доступа: по подписке.

8. Скачкова, Г. С. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) / Скачкова Г.С., - 8-е изд. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 556 с. - ISBN 978-5-369-01799-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002301>– Режим доступа: по подписке.

9. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части I и II. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 608 с. (Библиотека кодексов; Вып. 3 (155)). ISBN 978-5-16-003621-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/189838> . – Режим доступа: по подписке.

10. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 384 с. (Библиотека кодексов; Вып. 4(142)). ISBN 978-5-16-003057-9.-Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/142655>– Режим доступа: по подписке.

Интернет – ресурсы:

11.Консультант – плюс : портал.- Электрон, дан. URL: <http://www.consultant.ru> – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<p>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</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль: - письменного/устного опроса; по темам 1.3,2.2,2.3</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ №1-4 и оценка результатов их выполнения.</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>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.</p>	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	41
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>41</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>41</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	42
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>42</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>43</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>45</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>45</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование представлений о основами калькуляции и учета в пищевом производстве и подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.1-7 ОК.9-10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве. 	<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - понятие цены, ее элементы, виды цен; - понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	24	10
<i>теоретические</i>	<i>14</i>	
<i>практические</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>лабораторные</i>	-	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	
Самостоятельная работа	6	
Консультации	-	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	32	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студента		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1 Организация учета в общественном питании	Содержание учебного материала		6/2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5; 3,2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Виды материальной ответственности. Понятие о документах учёта, значение документов	2	
	2	Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Документальное оформление инвентаризации товароматериальных ценностей.	2	
	Самостоятельная работа студентов.		2	
1	Оформление первичных документов бухгалтерского учета при приёмки сырья и отпуске готовой продукции.	2		
Тема 2 Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		4/2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5; 3,2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиции сырья. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы Порядок расчёта расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, птицы, рыбы. Нормы взаимозаменяемости продуктов.	2	
	Практическое занятие №1.		2	
1	Решение ситуационных задач по расчету количества сырья (по рецептурам) с использованием сборника рецептур.	2		
Тема 3 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		8/4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5; 3,2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	4.	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Порядок расчета цены на продукцию производства и кондитерского цеха	2	
5.	Товарооборот предприятия питания, его виды и методы расчета. План- меню, его назначение, виды, порядок составления	2		

	Практическое занятие №2		2	
	2	Составление плана-меню.	2	
	Самостоятельная работа студентов			
	2	Калькуляция цен на блюда и изделия реализуемых через буфет	2	
Тема 4 Порядок и правила составления калькуляции	Содержание учебного материала		6/4	
	6.	Понятие о калькуляции. Калькуляция холодных и первых блюд. Правила составления и оформления калькуляционных карточек холодных и первых блюд.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5; 3,2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практическое занятие №3		2	
	3	Решение задач по расчету количества сырья (по рецептурам). Расчет цен на блюда и изделия с использованием сборника рецептур. Определение процентов выхода готовой продукции (по рецептурам).	2	
	Практическое занятие №4		2	
	4	Решение задач по расчету количества сырья (по рецептурам). Расчет цен на блюда и изделия с использованием сборника рецептур. Определение процентов выхода готовой продукции (по рецептурам).	2	
Содержание учебного материала		8/4		
Тема 5 Учет сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе.	7	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5; 3,2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практическое занятие №5		2	
	5	Решение задач: расчет количества продуктов на день, составление калькуляционных карт.	2	
	Самостоятельная работа студентов		2	
	3	Составление отчета о движении продуктов на производстве	2	
	8	Дифференцированный зачет	2	
Всего			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2016-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 13 с. - Текст : непосредственный.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с. - Текст : непосредственный.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2015-01-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 7 с. - Текст : непосредственный.

Основные источники:

1. Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. - Минск : РИПО, 2019. - 195 с. - ISBN 978-985-503-920-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088302>. – Режим доступа: по подписке.

2. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учета : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. М. Богаченко – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. – 334 с. - Текст : непосредственный.

3. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учета : учебник / В. М. Богаченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2022. - 335 с. – ISBN 978-5-222-38512-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903121> – Режим доступа: по подписке.

4. Мизиковский, И. Е. Теория бухгалтерского учета : учебник для среднего профессионального образования / под общ. ред. Е. А. Мизиковского, М. В. Мельник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. - ISBN 978-5-9776-0088-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052227> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : ООО Дом Славянской книги, 2022. – 578 с. – Текст : непосредственный.

2. Акатьева, М. Д. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации : учебник / М.Д. Акатьева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 319 с. – ISBN 978-5-16-014951-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854213>. – Режим доступа: по подписке.

3. Акатьева, М. Д. Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации : учебник / М.Д. Акатьева, Л.К. Никандрова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — ISBN 978-5-16-015325-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854216>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Уметь:		
вести учет, оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	выполнение практических заданий по составлению и оформлению документов первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	оценка результатов тестирования по теме 1; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 1
оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	выполнение практических заданий по составлению и оформлению документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	- оценка результатов выполнения практического занятия № 1;
составлять товарный отчет за день;	выполнение практических заданий по составлению товарного отчета за день	- оценка результатов выполнения практического занятия № 5; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 3,
определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	выполнение практических заданий по определению процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья	оценка результатов тестирования по теме 5 оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам №3
составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	выполнение практических заданий по составлению плана-меню работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами	-Оценка по результатам практического занятия №2 -самостоятельной работы по темам №2
рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	выполнение практических заданий по расчету цен на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Оценка по результатам практического занятия №2, 3,4
участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.	выполнение задания по проведению инвентаризации в кладовой и на производстве	- оценка результатов тестирования по теме 1 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 1
Знать:		
виды учета, требования, предъявляемые к учету	знание и понимание предмета и метода бухгалтерского учета. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	оценка результатов тестирования по теме №1; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 1
особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	знание и понимание особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	оценка результатов тестирования по теме №1 - оценка результатов выполнения практического занятия № 1; - оценка результатов выполнения

	работ	самостоятельной работы по темам 1
понятие цены, ее элементы, виды цен;	знание и понимание понятия цены, ее элементы, виды цен. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	-оценка по результатам практического занятия №2 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 3
понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	знание и понимание понятия калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №3,4,5,
методику осуществления контроля за товарными запасами	методику осуществления контроля за товарными запасами использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	-оценка по результатам практического занятия №5 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 3
сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	знание и понимание сущности плана-меню, его назначение, виды, порядок составления. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №2
правила документального оформления движения материальных ценностей;	знание и понимание правила документального оформления движения материальных ценностей. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №1
источники поступления продуктов и тары	знание и понимание источников поступления продуктов и тары. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №1,
методику осуществления контроля за товарными запасами;	знание и понимание методики осуществления контроля за товарными запасами использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №5 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 3
понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	знание и понимание понятий и видов товарных потерь, методику их списания. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	- оценка результатов тестирования по теме 5 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 3
методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	знание и понимание методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	- оценка результатов тестирования по теме 1 - оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам 1
понятие материальной ответственности;	знание и понимание понятия материальной ответственности. использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	Оценка по результатам практического занятия №1

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	50
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>50</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>50</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	50
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>50</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>51</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	54
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>54</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>54</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у студентов знаний и умений использования безопасных методов и средств труда, изучение основных требований охраны труда в профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом; - порядок и периодичность инструктирования персонала; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	10
<i>теоретические</i>	18	
<i>практические</i>	10	10
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	36	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда		12/ 2	
Тема 1.1 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	Содержание 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211)	4 4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная противопожарная служба и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда	2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
Тема 1.3. Система управления охраной труда в организации. Обязанности работников в области охраны труда	Содержание Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом. Обязанности работников в области охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий	2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4

	работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Инструктажи: характеристика, оформление документации.		
	Практическое занятие № 1	2	
	1. Проведение вводного инструктажа. Инструктирование персонала по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа с нормативной документацией (Гражданский кодекс РФ, Трудовой кодекс РФ)	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		10/4	
Тема 2.1 Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Специальная оценка условий труда. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2	
	Практическое занятие № 2	2	
	2. Оценка условий труда и уровня травмобезопасности. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями	2	
	Практическое занятие № 3	2	
	3. Оценка условий труда по уровню травмобезопасности. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условий хранения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	2. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		12/4	

Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. 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 пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания. Практическое занятие № 4, 5 4. Решение ситуационных задач по выработке навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятии питания 5. Решение ситуационных задач по использованию средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Самостоятельная работа обучающихся 3. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности и пожарной безопасности в производственных цехах предприятий питания	2 2 4 2 2 2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию и инвентарю	Содержание Требования безопасности к производственному оборудованию, инвентарю. Опасные зоны технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации кухонных ножей.	2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
Промежуточная аттестация		2	-
Всего		36	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К. Я. Гайворонский. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 125 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643> - Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

2. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. URL: <http://base.garant.ru/10164072/> – Текст : электронный.

2. Конституция Российской Федерации. URL: <http://www.constitution.ru/> – Текст : электронный.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. URL: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1> – Текст : электронный.

4. Информационный портал: Охрана труда в России. - URL: <http://www.ohranatruda.ru> – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает:		
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	знание и понимание законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда в организации; использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.3, 2.1-2.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1
обязанности работников в области охраны труда	знание и понимание обязанностей работников в области охраны труда	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.3, 2.1-2.2
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом	знание и понимание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом, использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.3, 2.1-2.2; оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2, 3
порядок и периодичность инструктирования персонала	знание и понимание порядка и периодичности инструктирования персонала, использование полученных	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.3, 2.1-2.2

	знаний при выполнении заданий практических работ	
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	знание и понимание порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	оценка результатов письменного опроса по темам 1.1-1.3, 2.1-2.2
Умеет:		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с видами профессиональной деятельности	выполнение практических заданий по выявлению опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с видами профессиональной деятельности	оценка результатов выполнения практического занятия № 2
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	выполнение практических заданий по использованию средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	оценка результатов выполнения практического занятия № 5
оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	выполнение практических заданий по оценке условий труда и уровня травмобезопасности	оценка результатов выполнения практических занятий №№ 2, 3
проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	выполнение практических заданий по проведению вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктированию их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	оценка результатов выполнения практического занятия № 1
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	выполнение практических заданий по контролю навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда	оценка результатов выполнения практического занятия № 4

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	58
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>58</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>58</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	58
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>58</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>59</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	61
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>61</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>61</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков и умений иноязычной коммуникативной компетенции как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

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

УД реализуется за счет обязательных часов

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01-05 ОК.09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК.6.1-6.4	- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	30
<i>практические</i>	30	30
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	32

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	8 / 8	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. -2.8
	Грамматический материал: 1.Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. 2.Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); 3.Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 4.Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; 5.Безличные предложения; 6.Понятие глагола-связки.		
	В том числе практических занятий	8	
	1. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты, ягоды, орехи.	2	
	2. Мясо и мясные изделия.	2	
	3. Рыба и морепродукты. 4. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	2 2	
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание	4 / 4	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1
	Грамматический материал: Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	В том числе практических занятий	4	
	5. Типы предприятий общественного питания.	2	
6. Персонал ресторана, кафе.	2		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание	6 / 4	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8. ПК 3.3 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.3 - 5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	В том числе практических занятий	4	
	7. Виды меню. Структура меню. Название блюд. В том числе самостоятельная работа обучающихся Перевод текста по специальности	4 2	
Тема 4. Кухня.	Содержание	2 / 2	ОК 1-5, 9, 10
	Грамматический материал:		

Производственные помещения и оборудование	Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		ПК 1.1 ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 3.1.
	В том числе практических занятий	2	
	8. Кухонное оборудование. Производственные помещения.	2	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание	2 / 2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1
	Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	В том числе практических занятий	2	
	9. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	2	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание	4 / 4	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.3 - 2.8. ПК 3.3 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.3 - 5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	В том числе практических занятий	4	
	10. Особенности обслуживания в баре, кафе, ресторане.	2	
	11. Предложение блюд по меню.	2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание	2 / 2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 4.1.
	Грамматический материал: Времена группы Continuous		
	В том числе практических занятий	2	
	12. Система закупок и хранения продуктов.	2	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание	2 / 2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.3-1.4 ПК 3.1 ПК 4.1.
	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	В том числе практических занятий	2	
	13. Организация работы официанта и бармена.	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	4 / 2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.3. -1.4
	Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present,Past,Future Perfect.		
	В том числе практических занятий	2	
	14. Кухни народов мира.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление презентации «Кухни народов мира»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства: учебное пособие / К. В. Кабанова, Е. Н. Мотинова, В. В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 190 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902841> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

2. Григорьева, О. Н. Английский язык для бакалавров профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»: учебное пособие / О. Н. Григорьева, Ф. Т. Галеева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 108 с. - ISBN 978-5-7882-2954-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903890>– Режим доступа: по подписке.

3. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг: учебное пособие / В. А. Радовель. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 344 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860066> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454>

2. Миньяр-Белоручева, А. П. English for Students in Tourism Management: Английский язык для студентов, изучающих туристический бизнес: учеб. пособие / А. П. Миньяр-Белоручева, М. Е. Покровская. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 304 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010027> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; - адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; - владение лексическим и грамматическим минимумом; - логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; 	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения заданий в форме деловой игры.
<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; - соответствие лексических единиц и грамматических структур; - применять иностранный язык для обеспечения сервисного обслуживания в рамках профессиональной деятельности. 	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	65
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>65</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>65</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	66
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>67</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	70
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>70</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>70</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	71

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о защите человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение для него комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	1) организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; 2) предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; 3) использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; 4) применять первичные средства пожаротушения; 5) применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; 6) владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; 7) оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 8) соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	1) принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 2) основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 3) основы военной службы и обороны государства; 4) задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 5) способы защиты населения от оружия массового поражения; 6) меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 7) организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; 8) основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности. 9) требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	-
<i>теоретические</i>	14	-
<i>практические</i>	16	16
<i>лабораторные</i>	-	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		8 / 4	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте повара, кондитера</p>	2 / 0 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны</p> <p>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций повара, кондитера</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>1. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС</p> <p>2. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны</p>	6 / 4 2 4 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		26 / 12	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил</p>	2 / 0 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

Федерации	Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации		
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4 / 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	-	
	В том числе практических занятий	2	
	3. Анализ перечня военно-учетных специальностей и определение среди них родственных получаемой специальности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Анализ воинских уставов и составление таблицы «Назначение и предписание воинских уставов»	2		
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание учебного материала	4 / 4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	-	
	В том числе практических занятий	4	
4. Строевая и физическая подготовка	4		
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Содержание учебного материала	4 / 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	-	
	В том числе практических занятий	2	
5. Отработка начальных навыков обращения с оружием	2		

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	2. Отработка нормативов по неполной разборки и сборки автомата Калашникова	2	
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	Содержание учебного материала	2 / 0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы	2	
Тема 2.6. Основы военной топографии	Содержание учебного материала	2 / 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	-	
	В том числе практических занятий	2	
	6. Основы военной топографии (Измерения по топографической карте, измерение расстояний на местности)	2	
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	Содержание учебного материала	2 / 0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и бережение	2	
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	Содержание учебного материала	4 / 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	7. Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2 / 0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	2	
Промежуточная аттестация		2	-
Всего:		36	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и защиты Родины», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Обеспечение безопасности гостей / пассажиров в чрезвычайных ситуациях», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. - ISBN 978-5-906923-11-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069174> – Режим доступа: по подписке.

2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС)ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> – Режим доступа: по подписке.

3. Егоренков, Л. И. Охрана окружающей среды : учеб. пособие / Л.И. Егоренков. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-586-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967456> – Режим доступа: по подписке.

4. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях : учебник / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — 2-е изд. — Москва: РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. - ISBN 978-5-369-01784-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1064078> – Режим доступа: по подписке.

5. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москв : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — - ISBN 978-5-00091-623-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1203931> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.mchs.gov.ru/>

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: <https://uisrussia.msu.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: <https://rusneb.ru/>

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: <http://bzhde.ru/>

5. Алексеев, С. В. Женщины и армия: учебный модуль для девушек: учебное пособие / С. В. Алексеев, С. П. Данченко, Г. А. Костецкая ; под ред. С. В. Алексеева. — Москв : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. - ISBN 978-5-16-015506-7. - Текст : электронный. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1039209> – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i>		
1) принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	- знание и понимание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - использование полученных знаний при выполнении заданий практической работы №1, 2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по теме 1.1, 1.2; - оценка результатов выполнения практического занятия № 1, 2
2) основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	- знание и понимание основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации, - использование полученных знаний при выполнении заданий практической работы №1, 2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по теме 1.1, 1.2; - оценка результатов выполнения практического занятия № 1, 2
3) основы военной службы и обороны государства;	- знание и понимание основ военной службы и обороны государства; - использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ №3 - 7, в том числе самостоятельных работ №1,2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по темам 2.1 – 2.9; - оценка результатов выполнения практических занятий №3-7, в том числе самостоятельных работ №1,2
4) задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	- знание и понимание задач и основных мероприятий гражданской обороны; - использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ №1,2	- оценка ответов студентов в ходе тестирования опроса по теме 1.2; - оценка результатов выполнения практических занятий №1,2
5) способы защиты населения от оружия массового поражения;	- знание и понимание способов защиты населения от оружия массового поражения; - использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ №1,2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по теме 1.2; - оценка результатов выполнения практических занятий №1,2
6) меры пожарной безопасности, правила безопасного поведения при пожарах;	- знание и понимание мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; - использование полученных знаний при выполнении заданий практической работы №1, 2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по теме 1.1, 1.2; - оценка результатов выполнения практического занятия №1
7) организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на него в добровольном порядке;	- знание и понимание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - использование полученных знаний	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по темам 2.1, 2.2 - оценка результатов выполнения практических

	при выполнении заданий практических работ №3, в том числе самостоятельной работы №1	занятий №3, в том числе самостоятельной работы №1
8) основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	- знание и понимание основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности; - использование полученных знаний при выполнении заданий практических работ №5,6, в том числе самостоятельной работы №2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по темам 2.4, 2.6 - оценка результатов выполнения практических занятий №5, 6, в том числе самостоятельной работы №2
9) требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	- знание и понимание требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - использование полученных знаний при выполнении заданий практической работы №1,2	- оценка ответов студентов в ходе письменного опроса по темам 1.1, 1.2 - оценка результатов выполнения практических занятий № 1,2
<i>Умеет:</i>		
1) организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	выполнение практических заданий по теме 1.2	Оценка результатов выполнения практического занятия № 1, 2
2) предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	выполнение практических заданий по темам 1.1, 1.2	Оценка результатов выполнения практических занятий № 1, 2
3) использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	выполнение практического задания по темам 1.2	Оценка результатов выполнения практических занятий №1, 2
4) применять первичные средства пожаротушения;	выполнение практических заданий по теме 1.2	Оценка результатов выполнения практического занятия №1, 2
5) применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	выполнение практических заданий по темам 2.3 – 2.8	Оценка результатов выполнения практических занятий №4 – 7, в том числе самостоятельной работы №2
6) владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	выполнение практических заданий по теме 2.2	Оценка результатов выполнения практических занятия №3, в том числе самостоятельной работы №1
7) оказывать первую помощь пострадавшим.	Выполнение письменных работ по теме 2.7	Оценка результатов выполнения письменной работы по теме 2.7
8) соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	выполнение практических заданий по темам 1.1, 1.2	Оценка результатов выполнения практического занятия №1, 2

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	75
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	75
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	75
2. СТРУКТУРА и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	75
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	75
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	76
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	78
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	78
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	78
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	79

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: способствовать формированию физической культуры и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01-06, 08-11	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	36
<i>теоретические</i>	2	-
<i>практические</i>	36	36
<i>лабораторные</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	40	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Наименование раздела: Научно-методические основы формирования физической культуры личности		2/0	ОК
Тема 1.1. Значение физической культуры и здоровый образ жизни.	Содержание Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Влияние физических упражнений на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	2	ОК 01-06, 08-11
		2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.		30	
Тема: 2.1 Легкая атлетика.	Содержание Легкая атлетика. В том числе практических занятий 1. Виды легкой атлетики: ходьба, бег. Основы техники движений. 2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Сдача контрольного норматива – бег 30м, 60м. 3. Совершенствование техники бега с ускорениями с хода. Эстафета 4x100м. 4. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Сдача контрольного норматива – бег 2000м(д), 3000м(ю). В том числе самостоятельная работа обучающихся. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики.	8/8	ОК 01-06, 08-11
		-	
		8/8	
		2	
		2	
		2	
		2	
Тема: 2.2. Спортивные игры.	Содержание Спортивные игры. 5 Совершенствование техники владения мячом, ловля мяча, передвижения баскетболиста. 6 Передачи мяча одной, двумя руками, от плеча, сверху. Учебная игра 7 Совершенствование техники ведения мяча. Сдача к/н – ведение мяча. 8 Совершенствование техники броска мяча двумя руками, одной рукой от плеча. 9 Совершенствование техники владения мячом: верхняя передача, передача назад за голову 10 Совершенствование верхней прямой подачи. Сдача к/н - подача в зоны.	18/18	ОК 01-06, 08-11
		-	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	

	11 Совершенствование техники нижней подачи. Учебная игра.	2	
	12 Совершенствование техники владения мячом: передача мяча в парах.	2	
	13 Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками, одной рукой.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий.	2	
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)	Содержание	4/4	ОК 01-06, 08-11
	Дидактическая единица.	-	
	14 Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	2	
	15 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций в процессе самостоятельных занятий	2	
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета		2	
Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс (спортивный зал, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля, тир) оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник/ А. А. Бишаева, В. В. Малков. - 3-е изд., перераб. И доп. – Москва: КНОРУС, 2022 - 380 с. –URL: <https://znanium.com/catalog/product> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

2. Губа, В. П. Теория и методика спортивных игр : учебник / В. П. Губа. - Москва: Спорт, 2020. - 720 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1153739> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лях, В. И. Физическая культура.10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. - 6-е изд.- М.: Просвещение, 2019.- 225 с.: URL: <https://znanium.com/catalog/product> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

3. Филипова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филипова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. -197 с. – URL:<https://znanium.com/catalog/product/1905554> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i>		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	знание и понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	- письменные/ устные ответы, - тестирование; - на практических занятиях; - при проведении фрагментов занятий студентом с обоснованием
основы здорового образа жизни;	знание и понимание основ здорового образа жизни;	целесообразности
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	знание и понимание условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;
средства профилактики перенапряжения.	знание и понимание средств профилактики перенапряжения.	
<i>Умеет:</i>		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях: <i>Легкая атлетика</i> (оценка техники выполнения
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности характерными для данной специальности.	двигательных действий; бег на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); <i>Спортивные игры</i> (оценка техники базовых элементов
пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	техник спортивных игр; оценка технико-тактических действий в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм) <i>Лыжная подготовка</i> (оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, техники выполнения поворотов, торможения, спусков и подъемов <i>Гимнастика</i> (оценка техники выполнения комбинаций и упражнений).

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	82
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>82</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>82</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	82
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>82</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>83</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	85
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>85</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>85</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	86

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании»: формирования дополнительных умений и знаний в области подачи и сервировки блюд и напитков.

Дисциплина «ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01-07, ОК.09-11 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.4	<ul style="list-style-type: none"> · использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; · качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; · получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; · составлять меню; · осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; · подавать блюда и напитки различными методами; · соблюдать правила техники безопасности при работе; · соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. 	<ul style="list-style-type: none"> · принципы организации обслуживания; · порядок оказания услуг; · виды торговых помещений; · виды столовых посуды, приборов, белья; · виды меню; · технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; · общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа; · методы подачи блюд; · техника и технология подачи блюд и напитков; · уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей; · характеристика современных форм обслуживания; · безопасность и охрана труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	18
<i>теоретические</i>	22	
<i>практические</i>	18	18
<i>лабораторные</i>	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	50	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание	6 / 2	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Состояние потребительского рынка и перспективы развития	2	
	Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	В том числе практических	2	
	Работа с ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	2	
Тема 2. Характеристика торговых помещений	Содержание	2 / -	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: виды, назначение, характеристика.	2	
Тема 3. Столовая посуда, приборы. Фарфоровая, фаянсовая, деревянная, керамическая, пластмассовая металлическая посуда.	Содержание	8 / 2	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика фарфоровой, хрустальной, стеклянной и металлической посуды.	2	
	Характеристика столовых приборов и инвентаря	2	
	В том числе практических занятий	2	
	2. Идентификация (распознавание) ассортимента фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	4 / 2	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	3. Составление различных видов меню	2	
Тема 5. Этапы организации	Содержание	10 / 4	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов	2	

обслуживания	предварительной сервировки стола		ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Виды и формы складывания салфеток	2	
	В том числе практических занятий	4	
	4. Отработка навыков складывания салфеток различных видов и форм	2	
	5. Отработка навыков предварительной сервировки стола	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 2. Составление схем предварительной сервировки стола	2	
Тема 6. Правила подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий.	Содержание	10 / 6	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Основные методы подачи блюд в ресторане: французский, английский, русский, европейский метод Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных закусок, супов, горячих блюд и напитков.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	6. Отработка навыков подачи холодных и горячих закусок	2	
	7. Отработка навыков подачи супов и горячих блюд	2	
	8. Отработка навыков подачи сладких блюд	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 3. Работа с учебной литературой, подготовка сообщений по теме: «Правила подачи напитков».	2	
Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	8 / 2	ОК.01 - ОК.07 ОК.09, ОК.11 ПК 2.2 - ПК 2.8 ПК 3.2 - ПК 3.6 ПК 4.2 - ПК 4.5 ПК 5.2 - ПК 5.5 ПК 6.2 - ПК 6.4
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы.	2	
	Услуги по организации питания и обслуживания. Специальные формы обслуживания	2	
	В том числе практических занятий	2	
	9. Отработка навыков обслуживания банкетов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 4. Работа с учебной литературой, подготовка сообщений по теме: «Роль менеджера в организации банкетной службы»	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		2	-
Всего		50	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст: электронный - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267> - Режим доступа: по подписке.. - Текст : электронный.

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060- - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> - Режим доступа: по подписке. Текст : электронный.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. - 417 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245> - Режим доступа: по подписке. Текст : электронный

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082993> - Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

2. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : - Введ. 2016.01.01. - М. : Стандартинформ, 2014. - 12 с. - Текст : непосредственный.

3. ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Требования к персоналу : - Введ. 2016.01.01. - М. : Стандартинформ, 2014. - 25 с. - Текст : непосредственный.

4. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Общие требования : - Введ. 2015.01.01- М. : Стандартинформ, 2014. - 7 с. - Текст : непосредственный.

5. ГОСТ Р 31985 - 2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Термины и определения : - Введ. 2015.01.01 - М. : Стандартинформ, 2014. - 11 с. - Текст : непосредственный.

6. Российская Федерация. Трудовой кодекс Российской Федерации : ТК : текст с изменениями и дополнениями на 1 октября 2019 года : [принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. - Москва : Эксмо, 2019. - 336 с. - (Актуальное законодательство). - ISBN 978-5-04-105365-9. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь:		
использовать теоретические знания в профессиональной деятельности	выполнение практических заданий по использованию теоретических знаний в профессиональной деятельности	- оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 1-9
качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию	выполнение практических заданий по качественному выполнению подготовки торговых помещений к обслуживанию	- оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 6-9
получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию	выполнение практических заданий по получению и подготовке столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	- оценка выполнения заданий на практическом занятии № 5
осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа	выполнение практических заданий по осуществлению сервировки столов, согласно принятого заказа	- оценка выполнения заданий на практическом занятии № 5
подавать блюда и напитки различными методами	выполнение практических заданий по подаче блюд и напитков различными методами	- оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 6-8
соблюдать правила техники безопасности при работе	выполнение практических заданий по соблюдению техники безопасности при работе	- оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 1-9
соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены	выполнение практических заданий по соблюдению требований пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены	- оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 1-9
Знать:		
принципы организации обслуживания	знание и понимание принципов организации обслуживания в обеденное время и массовых банкетных мероприятий	- оценка по результатам тестирования по темам 1-7 - оценка выполнения самостоятельной работы №4
порядок оказания услуг	знание и понимание порядка оказания услуг в обеденное время и массовых банкетных мероприятий	- оценка по результатам тестирования по темам 1-3 - оценка выполнения заданий на практическом занятии № 1
виды торговых помещений	знание и понимание видов торговых помещений, их основную характеристику	- оценка по результатам тестирования по темам 1-3
виды столовых посуды, приборов, белья	знание и понимание видов столовых посуды, приборов, белья	- оценка по результатам тестирования по темам 1-3. - оценка выполнения заданий на практическом занятии № 2 - оценка выполнения самостоятельной работы №1
виды меню	знание и понимание видов меню, особенностей их составления и оформления	- оценка по результатам тестирования по темам 4-7 - оценка выполнения заданий на практическом занятии № 3
технику подготовки столовой	знание и понимание техники	- оценка по результатам

посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию	подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию	тестирования по темам 1-3. - оценка выполнения заданий на практических занятиях №№ 4, 5
общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа	знание и понимание общих правил сервировки стола в зависимости от вида заказа и количества гостей	- оценка выполнения заданий на практическом занятии № 5 - оценка выполнение самостоятельной работы №2
методы подачи блюд	знание и понимание различных методов подачи блюд при обслуживании покупателей	- оценка выполнения заданий на практических занятиях №№ 6-9
техника и технология подачи блюд и напитков	знание и понимание различных техник и технологий подачи блюд и напитков при обслуживании потребителей	- оценка выполнения заданий на практических занятиях №№ 6-9 - оценка выполнения самостоятельной работы №3
уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей	Знание и понимание особенностей уборки и замены используемых тарелок, приборов, скатертей при обслуживании потребителей	- оценка выполнения заданий на практических занятиях № 6-9
характеристика современных форм обслуживания	знание и понимание видов современных услуг и их характеристики	оценка выполнения заданий на практическом занятии № 1
безопасность и охрана труда	знание и понимание требований пожарной безопасности, охраны труда и личной гигиены	- оценка выполнения заданий на практических занятиях № 1-9

Рабочая программа дисциплины

**«ОП. 11 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	90
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>90</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>90</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	91
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>91</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>92</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	94
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>94</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>94</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	95

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 11 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 11 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области информатики и ИКТ, развитие практических навыков применения аппаратного и программного обеспечения ПК, необходимого для осуществления профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП. 11 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01-07 ОК 09-11 ПК.1.1	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	основные понятия автоматизированной обработки информации;
ПК.2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	обрабатывать текстовую и табличную информацию;	общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
ПК 5.1 ПК 6.1	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
	обеспечивать информационную безопасность;	методы и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
	Применять антивирусные средства защиты информации;	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	осуществлять поиск необходимой информации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	32
<i>теоретические</i>	8	
<i>практические</i>	32	32
<i>лабораторные</i>	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	50	32

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	4	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2 2	ОК.01-07 ОК 09-11 ПК.1.1 ПК.2.1
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала 1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2 2	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	36/26	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой и числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала 1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. 2. Основные принципы работы со специализированным программным обеспечением	4 2	ОК.01-07 ОК 09-11 ПК.1.1 ПК.2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Тематика практических занятий	26	
	1. Архитектура персонального компьютера. Внешние устройства ЭВМ.	2	
	2. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс»	2	
	3. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	4. Создание структурированного документа	2	

	5. Обработка табличной информации в электронных таблицах. Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц	4	
	6. Графическое отображение результатов расчетов средствами электронных таблиц.	2	
	7. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	2	
	8. Работа в программе Power Point над презентациями по различным темам	2	
	9. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	10. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2	
	11. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы приготовления блюда 2. Составление калькуляции блюда в EXCEL. 3. Составление ТТК в программе Шефэксперт	6	
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	8/6	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Тематика практических занятий	6	ОК.01-07 ОК 09-11 ПК.1.1 ПК.2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	12. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	
	13. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	2	
	14. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 4. Составление схемы передачи данных	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности специалистов поварского дела и общественного питания, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 542 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1190684> – Текст: электронный.

2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в науке и образовании : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. Л. Федотова, А. А. Федотов. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 335 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1018730> – Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гвоздева, В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 383 с. URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=415453> - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i>		
основные понятия автоматизированной обработки информации;	- полнота и правильность выполнения задания (для тестирования – не менее 75% правильных ответов); - соблюдение последовательности выполнения практической работы; - отбор и использование необходимой информации; - оформление результатов с использованием ИКТ; - самостоятельность выполнения задания; выполнение работы качественно, в поставленный срок.	Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-14
общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;		Оценка результатов выполнения практического занятия № 1
базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 2-11 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №3
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 2-11 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, 2
методы и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 2-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, 2, 3
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		Оценка результатов выполнения практического занятия № 13, 14
<i>Умеет:</i>		
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	- полнота и правильность выполнения задания; - соблюдение последовательности выполнения практической работы; - отбор и использование необходимой информации; - оформление результатов с использованием ИКТ; - самостоятельность выполнения задания; выполнение работы качественно, в поставленный срок.	Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №3
обрабатывать текстовую и табличную информацию;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 2-11 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, 2, 3
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 2-11 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, 2, 3, 4
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, 2
обеспечивать информационную		Оценка результатов выполнения

безопасность;		практического занятия № 13, 14
Применять антивирусные средства защиты информации;		Оценка результатов выполнения практических занятий № 14
осуществлять поиск необходимой информации		Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №4

Рабочая программа дисциплины

**«ОП. 12 СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	99
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>99</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>99</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	99
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>99</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>100</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	102
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>102</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>102</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 12 СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 12 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»: сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки специалиста, способного к эффективному решению практических задач в области цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП. 12 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01,02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	Определять задачи для поиска информации	Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Определять необходимые источники информации	Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	методы подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов
	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	
	Использовать современное программное обеспечение	
	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	14
<i>теоретические</i>	26	
<i>практические</i>	14	14
<i>лабораторные</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	42	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Цифровые технологии		8/2	
Тема 1.1 Характеристика цифровых технологий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Введение. Основные понятия дисциплины. Цель, задачи и содержание дисциплины. Основные понятия дисциплины. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации для развития современного общества. Аспекты цифровой трансформации.</p> <p>2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ».</p> <p>3. Назначение и классификация цифровых технологий. Роль цифровых технологий в развитии экономики, в том числе и на предприятиях общественного питания. Назначение и классификация цифровых технологий.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>1. Характеристика цифровых технологий</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p>	<p>ОК.01,02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1</p>
Раздел 2. Цифровые инструменты в кондитерском деле		32/12	
Тема 2.1 Цифровые инструменты в кулинарии	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Задачи цифровизации в пищевом производстве. Цифровая грамотность.</p> <p>2. Рецепты и кулинарные приложения.</p> <p>3. Кулинарные блоги и влоги.</p> <p>4. Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы.</p> <p>5. Роботизированные системы</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>2. Сравнение приложений для созданий рецептов</p> <p>3. Создание кулинарного блога</p>	<p>14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК.01,02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1</p>
Тема 2.2 Использование цифровых технологий для решения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Направления и перспективы цифровой трансформации. Системы поддержки принятия решений (СППР): понятие, назначение, классификация, использование СППР для решения профессиональных задач. Кластеризация данных, деревья решений, прогнозирование.</p> <p>2. Применение цифровых технологий для производства продукции общественного питания. Примеры</p>	<p>18</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК.01,02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1</p>

профессиональных задач	цифровизации на современных предприятиях общественного питания в РФ и за рубежом. Основные сферы применения цифровых технологий для предприятий общественного питания.		
	3. Искусственный интеллект Понятие об искусственном интеллекте. Направления развития искусственного интеллекта. Данные и знания. Представление знаний в интеллектуальных системах. Экспертные системы	2	
	4. Эффективность цифровой трансформации. Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий. Индикаторы цифровой трансформации. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий. Кадровые проблемы цифровизации. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам. Перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации.	4	
	В том числе практических занятий	8	
	4. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач: создание электронного паспорта предприятия и анализ его характеристик	2	
	5. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач: сбор, хранение и обработка данных	2	
	6. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач: оперативный мониторинг и анализ состояния предприятия; прогнозирование показателей продукции общественного питания.	2	
7. Расчет и анализ показателей эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии общественного питания.	2		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности специалистов поварского дела и общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 542 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1190684> – Текст: электронный.

4. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в науке и образовании : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. Л. Федотова, А. А. Федотов. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 335 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1018730> – Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

2. Гвоздева, В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. – 383 с. URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=415453> – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i>		
Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - полнота и правильность выполнения задания (для тестирования – не менее 75% правильных ответов); - соблюдение последовательности выполнения практической работы; - отбор и использование необходимой информации; - оформление результатов с использованием ИКТ; - самостоятельность выполнения задания; выполнение работы качественно, в поставленный срок.	Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-7
Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации		
<i>Умеет:</i>		
Определять задачи для поиска информации	<ul style="list-style-type: none"> - полнота и правильность выполнения задания; - соблюдение последовательности выполнения практической работы; - отбор и использование необходимой информации; - оформление результатов с использованием ИКТ; 	Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-7
Определять необходимые источники информации		
Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		
Оформлять результаты поиска,		

применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- самостоятельность выполнения задания; выполнение работы качественно, в поставленный срок.	
Использовать современное программное обеспечение		
Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 ОСНОВЫ БАРНОГО ДЕЛА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	106
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>106</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>106</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	107
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>107</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>108</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	111
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>111</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>111</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	112

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 ОСНОВЫ БАРНОГО ДЕЛА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы барного дела»: формирование умений по приготовлению и подачи горячих и холодных напитков, работы за баром в летний период

Дисциплина «Основы барного дела» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК ПК	Уметь	Знать
ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11 ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5	<ul style="list-style-type: none"> –подготавливать бар к обслуживанию; –обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; –принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; –готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; –эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; –соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; –производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; –осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; –оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; –соблюдать правила профессионального этикета; –соблюдать правила личной гигиены; –определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы –определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – виды и классификации баров; – планировочные решения баров; – материально-техническое и информационное оснащение бара; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями – приемы структурирования информации – содержание актуальной нормативно-правовой документации – психологические основы деятельности коллектива – правила оформления документов – основные ресурсы, задействованные в

	<p>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>– использовать современное программное обеспечение</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	48
<i>теоретические</i>	18	
<i>практические</i>	48	48
<i>лабораторные</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	68	50

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Основные понятия в области барного дела Материально-техническое и информационное оснащение бара	Содержание	6 / 4	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	История развития баров. Виды и классификация баров. Планировочные решения баров. Основные понятия в области барного дела. Происхождение коктейлей. Материально-техническое оснащение бара: мебель, посуда, инвентарь, барные аксессуары. Информационное оснащение бара: особенности составления и оформления меню, карты коктейлей.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	1. Идентификация (распознавание) посуды и инвентаря бара.	2	
	2. Подбор материально-технического оснащения, необходимого для работы бара, в зависимости от его вида и класса (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание	2 / -	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Классификация основных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Характеристика крепкоалкогольных напитков: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения. Характеристика среднеалкогольных и слабоалкогольных напитков: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения. Характеристика безалкогольных напитков, вспомогательных компонентов и добавок: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения.	2	
Тема 3. Этапы организации обслуживания в баре	Содержание	10 / 8	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Классификация основных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Характеристика крепкоалкогольных напитков: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения. Характеристика среднеалкогольных и слабоалкогольных напитков: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения. Характеристика безалкогольных напитков, вспомогательных компонентов и добавок: виды, температура подачи, правила использования при приготовлении смешанных напитков и коктейлей, условия хранения.	2	
	В том числе практических занятий	8	
3. Подготовка бара к обслуживанию.	2		

	4. Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме с соблюдением сроков и условий хранения различных групп товаров и готовой продукции.	2	
	5. Встреча гостей бара, приём заказа, рекомендации и пояснения потребителям по напиткам и продукции бара.	2	
	6. Расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию. Подготовка бара к закрытию.	2	
Тема 4. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание	20 / 18	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Характеристика методов приготовления смешанных напитков и коктейлей. Приёмы работы бармена за барной стойкой. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Технологические карты коктейлей.	2	
	В том числе практических занятий	18	
	7. Составление технологических карт смешанных напитков и коктейлей.	2	
	8. Отработка навыков разлива напитков «на счёт»	2	
	9. Отработка приготовления элементов декора коктейлей и смешанных напитков.	2	
	10. Приготовление и подача аперитивов и диджестивов с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
	11. Приготовление и подачи коротких и средних смешанных напитков с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
	12. Приготовление и подача средних смешанных напитков с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
	13. Приготовление и подача прохладительных напитков с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
	14. Приготовление и подача напитков группы «Хайбол» с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
	15. Приготовление и подача напитков для компании с использованием соответствующих методов приготовления и оформления.	2	
Тема 5. Технология приготовления горячих напитков.	Содержание	12 / 10	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Характеристика и технология приготовления горячих напитков на основе чая, кофе	2	
	В том числе практических занятий	10	
	16. Составление технологических карт горячих напитков на основе чая, кофе	2	
	17. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая с использованием соответствующих методов приготовления и оформления	2	
	18-20. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе с использованием соответствующих методов приготовления и оформления	6	
Тема 6. Оборудование баров	Содержание	4 / 2	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Оборудования, применяемое в барах (механическое, тепловое, холодильное): виды, назначение, устройство, характеристика новейших образцов. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара.	2	
	Виды кассовых суммирующих аппаратов: их устройство, принцип действия, применение в		

	зависимости от типа бара. Правила безопасной эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов		
	В том числе практических занятий	2	
	21. Подбор оборудования в зависимости от вида бара. Эксплуатация в процессе работы с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	2	
Тема 7. Профессиональная этика и этикет работников бара	Содержание	2 / -	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Понятие профессиональной этики бармена. Значение этики и её проявления в процессе обслуживания гостей. Культура речи бармена: содержательность, логичность, выразительность, лаконичность, грамотность. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Соблюдение правил личной гигиены. Профессиональные стандарты, регламентирующие деятельность бармена. Должностные инструкции работников бара. Санитарные нормы и правила охраны труда работников бара.	2	
Тема 8. Нормативно-правовая документация в профессиональной деятельности	Содержание	8 / 6	ОК.01-ОК.05 ОК.07 ОК.09-ОК.11 ПК 4.1, ПК 4.4 ПК 4.5
	Виды документации бара: приходный ордер, отчётная ведомость показаний кассы, книга кассира-операциониста форма №21, акт приёма-передачи товаров по смене. Правила ведения и порядок оформления учётно-отчётной и кассовой документации бара сроки предоставления отчётности. Принятие и оформление платежей	2	
	В том числе практических занятий	6	
	22. Решение ситуационных заданий по выполнению операций расчёта с потребителями, приёму и оформлению платежей по счетам.	2	
	23. Решение ситуационных заданий по проведению и оформлению инвентаризации запасов продуктов в баре.	2	
	24. Оформление отчётно-учётной документации бара: составление акта на списание.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		2	-
Всего		68	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатория «Мастерство приготовления чая и кофе», Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ратушный А. С. Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083249> - Режим доступа: по подписке

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : - Введ. 2016.01.01. - М. : Стандартинформ, 2014. - 12 с. - Текст : непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Требования к персоналу : - Введ. 2016.01.01. - М. : Стандартинформ, 2014. - 25 с. - Текст : непосредственный.

3. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Общие требования : - Введ. 2015.01.01- М. : Стандартинформ, 2014. - 7 с. - Текст : непосредственный.

4. ГОСТ Р 31985 - 2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Термины и определения : - Введ. 2015.01.01 - М. : Стандартинформ, 2014. - 11 с. - Текст : непосредственный.

5. Напитки: традиции и тренды : научно-популярное издание / . - Санкт-Петербург : Страта, 2019. - 102 с. - ISBN 978-5-907127-55-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1132783> – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь:		
подготавливать бар к обслуживанию	выполнение практических заданий по подготовке бара к обслуживанию	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 3, 6
обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	выполнение практических заданий по обслуживанию потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №4
принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара	выполнение практических заданий по приёму заказа и пояснению потребителям по напиткам и продукции бара	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №5
готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления	выполнение практических заданий по приготовлению смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 10-15, 17-20
эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	выполнение практических заданий по эксплуатации в процессе работы оборудования бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №10-15, 17-21
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре	выполнение практических заданий по соблюдению необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №4
производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	выполнение практических заданий по расчёту с потребителем, оформлению платежей по счетам и ведению кассовой документации	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №22
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре	выполнение практических заданий по осуществлению инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №23
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию	выполнение практических заданий по оформлению необходимой отчётно-учётной документации	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №24
соблюдать правила профессионального этикета	выполнение практических заданий по соблюдению правил профессионального этикета	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №5
соблюдать правила личной гигиены	выполнение практических заданий по соблюдению правил личной гигиены	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №3
определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	выполнение практических заданий по определению этапов решения задачи, составлению плана действия, реализации составленного плана, определению необходимых ресурсов	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№ 2, 7-9
определять актуальность	выполнение практических заданий по	оценка результатов

нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	определению актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	выполнения заданий на практическом занятии №23
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	выполнение практических заданий по взаимодействию с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-24
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	выполнение практических заданий по грамотному изложению своих мыслей и оформлению документов по профессиональной тематике на государственном языке	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№4-6, 10-12, 17-20
определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	выполнение практических заданий по определению направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-24
использовать современное программное обеспечение	выполнение практических заданий по использованию современного программного обеспечения	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№22-24
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	выполнение практических заданий по размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-2, 21
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	выполнение практических заданий по подготовке к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-3, 21
Знать:		
виды и классификации баров	знание и понимание видов и классификации баров	оценка по результатам тестирования по теме 1
планировочные решения баров	знание и понимание планировочных решений баров	оценка по результатам тестирования по теме 1
материально-техническое и информационное оснащение бара	знание и понимание материально-технического и информационного оснащения бара	оценка по результатам тестирования по теме 1
правила безопасной эксплуатации оборудования бара	знание и понимание правил безопасной эксплуатации оборудования бара	- оценка по результатам тестирования по теме 5 - оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №21
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков	знание и понимание характеристик алкогольных и безалкогольных напитков	оценка по результатам тестирования по теме 3
правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию	знание и понимание правил и последовательности подготовки бара к обслуживанию	оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №3
виды и методы обслуживания в баре	знание и понимание видов и методов обслуживания в баре	оценка по результатам тестирования по теме 2

технологии приготовления смешанных и горячих напитков	знание и понимание технологии приготовления смешанных и горячих напитков	оценка по результатам тестирования по теме 3
правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации	знание и понимание правил ведения учётно-отчётной и кассовой документации	- оценка по результатам тестирования по теме 8 - оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№23-24
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	знание и понимание сроков и условий хранения различных групп товаров и готовой продукции	- оценка по результатам тестирования по теме 3 - оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №4
правила личной подготовки бармена к обслуживанию	знание и понимание правил личной подготовки бармена к обслуживанию	оценка по результатам письменного опроса по теме 7
правила охраны труда	знание и понимание правил охраны труда	- оценка по результатам письменного опроса по теме 7 - оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии №21
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	знание и понимание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	оценка по результатам тестирования по темам 1-8
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями	знание и понимание правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями	оценка по результатам письменного опроса по теме 7
содержание актуальной нормативно-правовой документации	знание и понимание содержания актуальной нормативно-правовой документации	оценка по результатам тестирования по теме 8
психологические основы деятельности коллектива	знание и понимание психологических основ деятельности коллектива	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №1-24
правила оформления документов	знание и понимание правил оформления документов	оценка по результатам тестирования по темам 3-5
основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	знание и понимание основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-24
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	знание и понимание порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№22-24
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	знание и понимание видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним	- оценка по результатам тестирования по теме 6 - оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №№1-2, 21
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	знание и понимание регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления	- оценка по результатам тестирования по теме 6 - оценка результатов

(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков	опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-технической документации, используемой при приготовлении холодных и горячих напитков	выполнения заданий на практических занятиях №№1-3, 21
---	--	---

Рабочая программа дисциплины

«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. <u>Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	118
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	118
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	118
2. <u>Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	119
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	119
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	120
3. <u>Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	126
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	126
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	126
4. <u>Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	126

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных блюд национальной кухни»:

Дисциплина «ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд национальной кухни;	- ассортимент традиционных блюд национальной кухни;
	- принимать организационные решения по ведению процессов приготовления блюд национальной кухни;	- правила выбора основных видов сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальной кухни;
	- проводить разработку, адаптацию рецептур блюд национальной кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей	- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
	- оформлять заявку на сырье и продукты;	- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;
	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни;	- методы сервировки, творческого оформления и способы подачи блюд национальной кухни;
	- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: фирменные и интернациональные блюда;	- методы контроля качества, безопасности готовых блюд национальной кухни.
	готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни;	
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	160	92
<i>теоретические</i>	68	
<i>практические</i>	14	14
<i>лабораторные</i>	78	78
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	168	92

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология приготовления блюд национальной кухни»		168 / 92	
Тема 1. Особенности русской национальной кулинарной продукции	Содержание	34 / 10	ОК.01-11
	Этапы развития русской кухни. Традиции русской национальной кухни.	2	ПК 1.1-1.4
	Классификация супов русской кухни. Щи, ухи, калы, селянки, рассольники, ушное, тавранчук, окрошки, ботвиньи, свекольники, тюри, похлёбки. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству и безопасности.	2	ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления забытых блюд из овощей: огурцы жареные; кочан фаршированный; картофель варёный с солёным огурцом; горох зелёный; репа или морковь чинёные; брюква фаршированная; репа, фаршированная манной кашею; картофель фаршированный. Классификация блюд из круп и бобовых.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Особенности приготовления и отпуска забытых видов каш (кашки рыбные; каша юражная; каши на соке). Особенности приготовления и отпуска старинных изделий из каш (сальник; няня; каша гречневая червячками; каша пшённая червячками). Технологический процесс приготовления и отпуска старинных блюд из бобовых (горох колодкой; горох с тешкою; кисель гороховый; лапша гороховая). Требования к качеству и безопасности.	2	
	Классификация блюд из яиц, творога и сыра. Блюда из яиц: (яйца крашенные; яйцо - «великан»; яичные кашки; глазуньи с различными добавками; яичница по-домашнему; драчена с добавками; яичница-смешанка; яйца печёные). Блюда из творога. Блюда из сыра и с добавлением сыра. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству и безопасности.	2	
	Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы: (щука «рассольная»; рыба маринованная отварная; лещ с хреном и яблоками; рыба по-боярски; карп в сухарях; ряпушка жареная; корюшка с грибами; ерши крупные в тесте; рыба, запечённая по-московски; рыба, запечённая по-русски; солянка московская).	2	
	Технологический процесс приготовления тельного в русской кухне (тельные кружочки; тельное горячее; щука или судак, фаршированные по-старинному; каравай тельной; имитация из тельного). Требования к качеству и безопасности	2	
	Классификация блюд из мяса русской кухни. Технологический процесс приготовления блюд: (говядина варёная по-старинному; говядина варёная с сыром; грудинка баранья с репой; грудинка, фаршированная печенью; мясо, жареное с соусом эстрагон; филе с помидорами и соусом; жаркое с	2	

	<p>грибами по-русски; баранина с рисом и изюмом; селянка московская). Старинные блюда из потрохов и сбоя (ножки бараньи, налитые яйцами; лёгкое, налитое яйцами; кишки, налитые яйцами; кишки с кашей на сковороде; перепеча; ножки телячьи, жаренные в кляре; пудинг из мозгов телячьих).</p> <p>Старинные блюда из домашней птицы (куры молодые верчёные; курица нарожная (рожновая); куры фаршированные (рафлёные и бескостные); цыплята в рассольнике; куры шестные; кура в лапше; кура в щах; куры под брынцем с шафраном). Блюда из пернатой дичи (рябчик, куропатка жареные шпигованные; куропатка с овощами; куропатка с ветчиной; перепёлки тушёные).</p>		
	<p>Холодные блюда и закуски из мяса: (солонина; окорок бужениный; поросёнок отварной; поросёнок жареный; голова баранья; голова свиная; студни; ростбиф). Холодные блюда из рыбы: (щука «рассольная» колодкой; голова щучья под чесноком; визига в уксусе или квасе; рыба провесная (вяленая); щука сушёная; рыба печёная; ксени в уксусе; студни рыбные (уха назимая; студень рыбный «царский»); тельное холодное). Горячие закуски национальной русской кухни. Ассортимент: (почки жареные; сметки горячие; курица, жареная с клюквой; сельдь в конверте; форшмак, запечённый на сковороде). Технологический процесс приготовления. Требования к качеству и безопасности.</p>	2	
	<p>Классификация сладких блюд русской кухни.</p> <p>Горячие сладкие блюда: (манник; чернослив с пшеном сарацинским; чернослив с рисом; кутя сладкая с мёдом и ягодами).</p> <p>Русские сласти (заедки). Ассортимент: пастилы; груши, яблоки в мёде; вишни в патоке; редька по-царьградски; редька тёртая с мёдом; огурцы с мёдом; орехи калёные; варенье из грецких орехов; каравай ореховый. Особенности приготовления. Требования к качеству и безопасности.</p> <p>Классификация национальных русских напитков.</p> <p>Горячие напитки: лесные чаи, сбитень. Холодные безалкогольные напитки: квас, кислые щи, воды из трав, соки, морсы, сыть. Хмельные напитки: мёды, пиво. Ассортимент. Общая характеристика. Особенности приготовления и отпуска.</p>	2	
	<p>Виды хлеба и хлебобулочных изделий русской кухни.</p> <p>Изделия из жидкого дрожжевого теста: блины, оладьи. Ассортимент. Изделия из густого дрожжевого теста: баранки, хворост, сочни, шаньги, жаворонки, пряженцы.</p> <p>Классификация, ассортимент пирогов. Технологический процесс приготовления и отпуска пирогов (пироги московские; пирог картофельный уральский; рыбник; пирог с рыбой сибирский; пирог пшённый). Особенности приготовления кулебяк, караваев мучных.</p> <p>Классификация мучных изделий из пресного теста в русской кухне.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска варёных, жареных и выпеченных изделий из пресного теста: мучные кашки, бобки, рванцы, клёцки; хворост старинный, карасики, пряженцы, котломы, пряники, коврижки, козули. Особенности приготовления курника, пирога блинчатого, пирога колобового (слоеватого). Требования к качеству и безопасности</p>	2	
	<p>В том числе практических занятий №1-2</p>	4	
	<p>1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и изделий с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь Сборником рецептур и нормативных документов.</p>	2	

	2. Разработка, адаптация рецептов блюд русской кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей.	2	
	В том числе лабораторных занятий №1	6	
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд русской кухни. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №1	2	
	1. Работа с дополнительной литературой: реферат на тему «Русская кухня».		
Тема 2. Украинская и Белорусская кухня	Содержание	14/8	ОК.01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Украинская кухня. Национальные особенности. Общность и различия с русской кухней. Общая характеристика блюд и кулинарных изделий. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных блюд и закусок, супов, блюд из овощей, круп, рыбы, мяса, птицы, сладких блюд, напитков, мучных блюд и изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	2	
	Белорусская кухня. Национальные особенности. Общность с русской кухней. Общая характеристика блюд и кулинарных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления. Блюда из картофеля: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	2	
	В том числе практических занятий №3	2	
	3. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и изделий с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь Сборником рецептов и нормативных документов.	2	
	В том числе лабораторных занятий №3	6	
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд украинской и белорусской кухни. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №2	2	
Работа с дополнительной литературой: реферат на тему «История Белорусской кухни».			
Тема 3. Кухня народов Кавказа и Средней Азии	Содержание	22/14	ОК.01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Грузинская кухня. Армянская кухня. Азербайджанская кухня. Специфика, самобытность и своеобразие кухонь. Использование пряностей, приправ, зелени, соусов. Общая характеристика. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	4	
	Казахская кухня. Узбекская кухня. Киргизская кухня. Национальные особенности. Общая характеристика. Ассортимент. Специфические особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	2	
	В том числе практических занятий №4	2	
	4. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и изделий с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь	2	

	Сборником рецептов и нормативных документов.		
	В том числе лабораторных занятий №4-5	12	
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий кухонь народов Кавказа. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
	6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий кухонь народов Средней Азии. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №3 Работа с дополнительной литературой: реферат на тему «Технология блюд народа Кавказа».	2	
Тема 4. Кухня Западной Европы и Скандинавии	Содержание	12/8	ОК.01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Французская кухня. Региональные различия в питании. Традиционные блюда национальной кухни. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий.	2	
	Английская кухня. Общая характеристика. Национальные особенности, в т.ч. шотландской кухни. Режим питания. Традиционные праздничные блюда. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд.	2	
	Скандинавская кухня (Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии). Общая характеристика. Ассортимент. Специфические особенности приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий.		
	В том числе практических занятий №5	2	
	5. Разработка, адаптация рецептов блюд Французской, Английской кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей	2	
	В том числе лабораторных занятий №6	6	
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий Французской, Английской и Скандинавской кухонь. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технично-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6		
Тема 5. Кухня Южной Европы	Содержание	22/14	ОК.01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Итальянская кухня. Общая характеристика. Специфика, самобытность и своеобразие кухни. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	4	
	Испанская кухня. Общая характеристика. Специфика, самобытность и своеобразие кухни. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.	4	
	В том числе практических занятий №6	2	
	Разработка, адаптация рецептов блюд Итальянской и Испанской кухонь, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей	2	
	В том числе лабораторных занятий №7-8	12	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд Итальянской кухни.	6	

	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.		
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд Испанской кухни. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
Тема 6. Кухня Центральной, Восточной Европы и Балкан	Содержание	20/14	ОК.01-11
	Немецкая кухня. Общая характеристика. Ассортимент. Характерная особенность приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Швейцарская кухня. Общая характеристика. Своеобразие кухни. Традиционные блюда (фондю и др.). Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Польская кухня. Венгерская кухня. Общая характеристика. Национальные особенности. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	Болгарская кухня. Греческая кухня. Специфика, самобытность и своеобразие кухни. Использование пряностей, приправ. Общая характеристика. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	В том числе практических занятий №7	2	
	Разработка, адаптация рецептов блюд Центральной, Восточной Европы и Балкан, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей	2	
	В том числе лабораторных занятий №9-10	12	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий Центральной кухни, кухни Восточной Европы. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий Центральной кухни, кухни Балкан. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
Тема 7. Кухня Восточной и Юго-Восточной Азии	Содержание	18/6	ОК.01-11
	Китайская кухня. История развития. Национальные особенности. Сырье: виды, технологические свойства, подготовка. Посуда, инвентарь, оборудование. Пряности, приправы. Ассортимент. Характерные особенности приготовления и отпуска холодных закусок, супов, блюд из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сладких блюд, изделий из теста. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Японская кухня. История развития. Национальные особенности. Сырье: виды, технологические свойства, подготовка. Посуда, инвентарь, оборудование. Пряности, приправы. Ассортимент. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	ПК 6.1-6.4

	Тайская кухня. Корейская кухня. Общая характеристика. Национальные особенности. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	
	В том числе лабораторных занятий №11	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд кухонь Восточной и Юго-Восточной Азии. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	
Тема 8. Кухня Южной Азии, Ближнего Востока и Африки	Содержание	14/6	ОК.01-11
	Индийская кухня. Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Ассортимент блюд. Характерные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6
	Еврейская кухня. Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Совместимость продуктов. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий.	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Турецкая кухня. Общая характеристика. Национальные особенности. Ассортимент. Характерные особенности приготовления блюд и кулинарных изделий.		
	Арабская кухня (Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии). Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Сходства и различия. Особенности использования продуктов, пряностей, способов кулинарной обработки. Режим питания. Ассортимент. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		
	В том числе лабораторных занятий №12	6	
	Приготовление блюд Южной Азии, Ближнего Востока и Африки, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	
Тема 9. Кухня народов Латинской Америки	Содержание	10/6	ОК.01-11
	Кухня народов Латинской Америки (Кубы, Мексики, Бразилии, Аргентины, Перу и др.). Общность кухонь. Национальные особенности. Режим питания. Традиционные блюда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8.
	Ассортимент. Отличительные особенности приготовления блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	В том числе лабораторных занятий №13	6	ПК 5.1-5.5
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд кухонь Ближнего Востока, Африки и Латинской Америки. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Оценка качества и безопасности.	6	ПК 6.1-6.4
Консультация		-	-
Промежуточная аттестация		2	-
Всего		168	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Виртуальных технологий в профессиональной деятельности, Технологии обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков,) оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ковалёв Н.И. Русская кухня : учебное пособие для студентов СПО/ Н.И. Ковалёв. – М.:Деловая литература, 2021. -520 с. - Текст : непосредственный

2. 9. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня : уч. пособие для СПО/ Т.Г. Кумагина. –М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2022. - 431с. - Текст : непосредственный

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2021. -240с. - Текст : непосредственный

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – 7-е.изд., стер. – Москва: Академия, 2022. -352с. - Текст : непосредственный

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ З.П. Матюхина. – 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2020. – 336с. - Текст : непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники

6. 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», 2020. – 320 с. - Текст : непосредственный

7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2020. – 192с. - Текст : непосредственный

8. 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», 2020. – 432 с.

9. Шатун, Л.Г. Повар : учебное пособие для студ. образ. учреждений сред. проф. образования /Л.Г. Шатун. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. – 250с. - Текст : непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимент традиционных блюд национальной кухни; правила выбора основных видов сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальной кухни; существующие методы тепловой обработки и их применение к различным	адекватный выбор, целевое и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующих виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,	- наблюдение и оценка в ходе практических занятий № 1-3; - оценка по результатам письменных

ингредиентам в зависимости от меню;	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; выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием в соответствии с установленными правилами; 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, 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; безопасная правка ножей в соответствии с инструкциями; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; оформление заявки на сырье, продукты в соответствии с правилами.	опросов и тестирования по темам 4-8; - оценка самостоятельной работы по разделу; - анализ и оценка выполнения заданий практических работ; - оценка выполнения лабораторных работ.
основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;		
методы сервировки, творческого оформления и способы подачи блюд национальной кухни;		
методы контроля качества, безопасности готовых блюд национальной кухни.		
Умеет:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд национальной кухни;		
принимать организационные решения по ведению процессов приготовления блюд национальной кухни;		
проводить разработку, адаптацию рецептов блюд национальной кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей		
оформлять заявку на сырье и продукты;		
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни;		
изготавливать широкий диапазон блюд, включая: фирменные и интернациональные блюда;		
готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни;		
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами		

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парта двухместная	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП	ООД (Б).01 ООД (Б).02
2.	Стул	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое, сиденье и спинка пластик	
3.	Стул	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое, сиденье и спинка мягкие	
4.	Стол офисный	Мебель	Основное	Размер 1500x500x750, материал ЛДСП	
5.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 2100x800x500, материал ЛДСП, 5 полок	
6.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	
7.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
8.	Интерактивный комплекс	ТС	Основное	NextPanel 75", 4К (3840*2160), 370 кд/м2, 4000:1, IR, 10 мс, 20 касаний, Wi-Fi, Android 8.0. OPS модуль: процессор Intel Core i5, DDR4 8Гб, SSD 120Гб	
9.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Истории и обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	ООД (Б).04 ООД (Б).05
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка жесткие	
3.	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка мягкие	
4.	Стол парта-ученический	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП, основание металлическое	
5.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
7.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	
8.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
9.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Стол офисный	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП	ООД (Б).08
11.	Стол офисный	Мебель	Основное	Размер 2500x800x750, материал ЛДСП	
12.	Трибуна	Мебель	Основное	Размер 700x430x600	
13.	Стул	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое, сиденье и спинка пластик	
14.	Стул	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое, сиденье и спинка мягкие	
15.	Стол офисный	Мебель	Основное	Размер 1500x500x750,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				материал ЛДСП	
16.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 1200x800x500, материал ЛДСП, 5 полок, стеклянные дверцы	
17.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 1200x800x500, материал ЛДСП, 5 полок, глухие дверцы	
18.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Размер, 2100x800x500, материал ЛДСП, две дверцы, полка для головных уборов, штанга для одежды	
19.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	
20.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: DEPO Neos CF207 G4620, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
21.	Интерактивный комплекс	ТС	Основное	NextPanel 75", 4К (3840*2160), 370 кд/м2, 4000:1, IR, 10 мс, 20 касаний, Wi-Fi, Android 8.0. OPS модуль: процессор Intel Core i5, DDR4 8Гб, SSD 120Гб	
22.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	ООД (П).02 ООД (Б).11 ООД (Д).01
11.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка жесткие	
12.	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка мягкие	
13.	Стол парта-ученический	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП, основание металлическое	
14.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	
15.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
16.	Микроскоп	Оборудование	Основное	Цифровой Levenhuk	
17.	Микроскоп	Оборудование	Основное	Levenhuk Rainbow 2L	
18.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	
19.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
20.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Географии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	ООД (Б).07
22.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка жесткие	
23.	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка мягкие	
24.	Стол парта-ученический	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП, основание металлическое	
25.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	
26.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
27.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	
28.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
29.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Размер 100x150 см, алюминиевая рама	ООД (П).03
2.	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический (хром), сиденье и спинка мягкие (серая ткань)	
3.	Тумба офисная	Мебель	Основное	Выкатная, размер 450x400x600, материал ЛДСП	
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 2100x800x500, материал ЛДСП, 4 полки	
5.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Размер, 2100x800x500, материал ЛДСП, две дверцы, полка для головных уборов, штанга для одежды	
6.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1200x500x750, материал ЛДСП	
7.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	
8.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
9.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Размер 800x600x750, материал ЛДСП, выкатная полка для клавиатуры	ООД (Д).02 ОП.04 ОП.05
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 2100x800x500, материал ЛДСП, 4 полки	
3.	Стол офисный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	
4.	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка мягкие	
5.	Доска	Мебель	Основное	Размер 1712x1012 мм, магнитная, покрытие полимерное	
6.	Персональный компьютер	ТС	Основное	двухплатформенный, монитор Acer AL1916, процессор Intel Core(TM)2 CPU T5600, клавиатура,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
7.	МФУ	ТС	Основное	A4, черно-белая печать	
8.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Информатики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Имеется отсек для установки системного блока. Размер (ШхГхВ) 1600х600х750 мм	ООД (Б).06
2.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Имеется отсек для установки системного блока. Размер (ШхГхВ) 800х600х750 мм	
3.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
5.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Размер (ШхГхВ)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				800x500x2100 мм	
6.	Стол офисный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Размер (ШxГxB) 1500x600x750	
7.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
8.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
9.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 ГБ, жесткий диск 500 ГБ, тип носителя SSD NVME, наличие внешней видеокарты, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура, проводная мышь.	
10.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Стол ученический	Мебель	Основное	Размер 800x600x750,	ООД (Б).03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				основание и столешница ЛДСП, перегородки: оргстекло	ОП.07
11.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое, сиденье и спинка пластиковые	
12.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 2100x800x500, материал ЛДСП, 4 полки, 2 стеклянные дверцы, две глухие дверцы	
13.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Размер, 2100x800x500, материал ЛДСП, две дверцы, полка для головных уборов, штанга для одежды	
14.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1200x500x750, материал ЛДСП	
15.	Тумба офисная	Мебель	Основное	Выкатная, размер 450x400x600, материал ЛДСП	
16.	Флипчарт	Оборудование	Основное	Размер 70x100, 2 роликовых колеса	
17.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , проводная клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				навигации, гарнитура (наушники, микрофон)	
18.	Комплект оборудования для лингафонного кабинета	ТС	Основное	Персональный компьютер Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , проводная клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации, гарнитура (наушники, микрофон), контроллер, программное обеспечение, колонки	
19.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул ученический	Мебель	Основное	Регулируемый, основание труба, сиденье и спинка пластик	ООД (Б).10 ОП.06 ОП.08
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 2100x800x500, материал ДЛСП	
3.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Размер, 2100x800x500, материал ЛДСП, две дверцы, полка для головных уборов, штанга	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для одежды	
4.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1200х500х750, материал ЛДСП	
5.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500х600х750, материал ЛДСП	
6.	Стул офисный	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическое (хром), сиденье и спинка мягкие	
7.	Флипчарт	Оборудование	Основное	Размер 70х100 на роликах	
8.	Пневматическая винтовка	Оборудование	Основное	Hatsan 70 TR, калибр: 4,5 мм, дульная энергия: до 7,5 Дж	
9.	Пневматический пистолет	Оборудование	Основное	Боевой прототип: ПМ, пистолет Макарова (СССР / Россия), принципу действия: газобаллонная пневматика, Дульная энергия: до 3 Дж	
10.	Лазерный тир	Оборудование	Основное	«Патриот+»	
11.	Пулеулавливатель с мишенью	Оборудование	Основное	Мишень-минитир биатлон, размеры: 200х180х490 мм	
12.	Сейф	Оборудование	Основное	Офисный, класс взломостойкости: S1. Тип замка: ключевой.	
13.	Макет автомата Калашникова	Оборудование	Основное	Образец боевого оружия	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Монитор Samsung SyncMaster E1920, процессор IntelPentium Dual-Core CPU E5700, клавиатура, мышь проводная	
15.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Размер 100x150 см, алюминиевая рама	ОП.02
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка пластик	
3.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, сиденье и спинка мягкие	
4.	Стол парта-ученический	Мебель	Основное	Размер 1200x500x750, материал ЛДСП, основание металлическое	
5.	Шкаф	Мебель	Основное	Размер, 2100x800x500, материал ЛДСП, две дверцы, полка для головных уборов, штанга для одежды	
6.	Стол письменный	Мебель	Основное	Прямой, размер 1500x600x750, материал ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
8.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	
9.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Монитор Samsung SyncMaster 721N, проц Intel Celeron 430 CPU, клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
10.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Модульный стол трапеция	Мебель	Основное	Основание металлокаркас. Столешница ЛДСП. Нерегулируемые ножки, без колес. Размер (ШхГхВ) 1200x600x750	ОП.03 ОП.14 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
3.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Задняя стенка ДВП. Размер не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Задняя стенка ДВП. Размер не менее (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
5.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
6.	Стол офисный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, на столешнице техническое отверстие с заглушкой для кабель-канала. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	
7.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
8.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 ГБ, жесткий диск 500 ГБ, Тип носителя SSD NVME, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проводная мышь. Веб-камера с микрофоном. Проводная гарнитура (наушники, микрофон)	
9.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
10.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ

Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый, основание металлическая труба, сиденье и спинка пластиковые	ООД (П).01 ООД (Б).11
2.	Стол письменный	Мебель	Основное	Размер 1500х600х750, материал ЛДСП	
3.	Шкаф лабораторный для одежды	Мебель	Основное	Размер 1026х550х1950, 3 створки, корпус ЛДСП, 4 полки, полка для головных уборов, штанга для вешалок	
4.	Шкаф пенал	Мебель	Основное	Размер 400х400х1950,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				корпус ЛДСП, 4 выдвижных ящика	
5.	Шкаф для хранения приборов	Оборудование	Основное	Размер 800х450х1950, 4 створки, корпус ЛДСП	
6.	Шкаф для химических реактивов	Оборудование	Основное	Размер 800х400х1950, корпус и полки химостойкий пластик, 2 створки, материал ЛДСП	
7.	Мойка техническая	Оборудование	Основное	Размер 600х600х850, раковина из нержавеющей стали, корпус ЛДСП	
8.	Стол лабораторный	Оборудование	Основное	Размер 1200х600х850, столешница химостойкий пластик, корпус ЛДСП, 3 ящика, каркас металлический	
9.	Стол демонстрационный	Оборудование	Основное	Размер 2400х700х900, корпус ламинированное ДСП, торцы облицованы ударопрочной кромкой ПВХ, столешница химоустойчивый пластик, мойка, розетки	
10.	Стол для титрования	Оборудование	Основное	Размер 1200х600х1800, каркас металлический, столешница химостойкий пластик, подвесная тумба ЛДСП, противоударная кромка, размер надстройки 800х200х500	
11.	Стол для микроскопирования	Оборудование	Основное	Размер 1200х600х850,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				каркас металлический, столешница химостойкий пластик, подвесная тумба ЛДСП, 4 лампы, стойки для бюреток 3шт, противоударная кромка	
12.	Вытяжной шкаф	Оборудование	Основное	Размер 1000x600x2180, экран поднимается, оргстекло, лампа, столешница химостойкая	
13.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
14.	Весы	Оборудование	Основное	Электронные Т-1000	
15.	Холодильник	Оборудование	Основное	Лабораторный	
16.	Сушильный шкаф	Оборудование	Основное	ШС-80-02 с принудительной конвекцией	
17.	Термостат	Оборудование	Основное	Сухловоздушный, ТС-1\20 СПУ с вентилятором	
18.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	
19.	Справочно-информационное пособие «Периодическая система химических элементов	ТС	Основное	Электронная, подключается к ноутбуку, ЭТПСХЭ- 1	
20.	Ноутбук	ТС	Основное	ACER Travel mate spin b118 , диагональ 11,6", Процессор Intel Celeron N3450 1.1ГГц, ОЗУ 4ГБ	
21.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол-тумба пристенный	Мебель	Основное	Каркас ЛДСП, столешница облицована пластиком HPL лицевая сторона: 4 распашных дверцы, внутри полки. Размер (ШхГхВ) 3000х800х750 мм	ОП.01 ОП.02
2.	Стол для весов	Мебель	Основное	Каркас металлический, столешница: гранитная плита, регулируемые опоры. Размер (ШхГхВ) 900х600х750 мм	
3.	Стол-мойка с защитным экраном	Мебель	Основное	Стол пристенный с мойкой со смесителем. Каркас из ЛДСП. Лицевая сторона: распашная дверка. Встроенная раковина из искусственного камня, Защитный экран не стене, материал ЛДСП. Размер (ШхГхВ) 600х400х750 мм	
4.	Шкаф для посуды	Мебель	Основное	Каркас ЛДСП, 5 полок, 4 дверки. Размер (ШхГхВ) 800х400х2100 мм	
5.	Стол лабораторный	Мебель	Основное	Основание металлокаркас, задняя стенка ЛДСП, столешница ЛДСП облицована пластиком HPL, по одной длинной стороне бортик из ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высотой 50 мм, Размер (ШхГхВ) 1800х600х750 мм	
6.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
7.	Стол	Мебель	Основное	Основание металлокаркас, задняя стенка ЛДСП, столешница ЛДСП облицована пластиком HPL, Размер (ШхГхВ) 1500х600х750 мм	
8.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
9.	Шкаф закрытый с полками	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП. Задняя стенка ДВПО. Размер (ШхГхВ) 800х500х2000 мм.	
10.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Задняя стенка ДВПО. Размер не менее (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
11.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Задняя стенка ДВПО. Размер не менее (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Центрифуга лабораторная	Оборудование	Основное	Настольная. Скорость вращения: 1000–5000 об/мин, система управления цифровая	
13.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Среднетемпературный, однокамерный, полезный объем холодильной камеры 240-300 литров.	
14.	Термостат суховоздушный	Оборудование	Основное	Настольный. Без охлаждения, с конвекцией. Автоматическое управление. Объем камеры около 20 литров. Камера из нержавеющей стали. Диапазон температур: t окр. ср. не мене +5...не более +70 °С.	
15.	Автоклав стерилизатор паровой	Оборудование	Основное	Для использования в лабораториях. Горизонтальный, настольный, объем от 15 до 25 литров. Управление автоматическое. Температура от 105 до 135 °С. Автономного типа: не требует подключения к водопроводу и канализации.	
16.	Весы аналитические	Оборудование	Основное	Электронные с ветрозащитным экраном. Максимальный предел	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				взвешивания не более 300 граммов. Минимальный предел взвешивания не более - 0,2 грамма. Дискретность - 0,01 граммов. II класс точности.	
17.	Весы аналитические	Оборудование	Основное	Лабораторные, настольные. I класс точности. Предел взвешивания (максимальный) не более - 0,22 кг. Дискретность - 0.0001 г.	
18.	рН-метр	Оборудование	Основное	Диапазон измерений не менее -1,00..14,00. Дискретность 0,01. Погрешность не более $\pm 0,02$. Комплект поставки: преобразователь, термодатчик, комбинированный рН-электрод, штатив, блок сетевого питания.	
19.	Баня водяная	Оборудование	Основное	2-х местная, термостатная. Диапазон установки температуры: не менее +20°C ... +100°C. Шаг установки температуры 0,1°C. Объем 3-6 литров.	
20.	Сухожаровой шкаф с принудительной вентиляцией	Оборудование	Основное	Диапазон температур не менее 50 - 200°C. Объем	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не более 10-20 литров. Принудительная циркуляция воздуха.	
21.	Ламинарный бокс	Оборудование	Основное	Наличие вентилируемого ограниченного рабочего пространства с рабочим проемом. Фронтальное стекло - распашное, механизм удерживания стекла в открытом положении. Освещение в рабочей камере, наличие розеток. розетки. Столешница из нержавеющей стали. Блок УФ-облучения. Система очистки воздуха. Подставка, транспортировочные колеса, винтовые опоры. Размеры корпуса не более (Шх ГхВ) 1300x800x1900 мм.	
22.	Устройство для сушки лабораторной посуды	Оборудование	Основное	Максимальная температура нагрева не более - $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Питание $220 \pm 10 \text{ В}$. Встроенный воздушный фильтр.	
23.	Шкаф вытяжной	Оборудование	Основное	Рабочая камера со светильником и вентилятором. Розетка и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				выключатель. Столешница облицована защитным покрытием. Подвижный фронтальный экран. Отделение с полкой закрытое дверцами. Размер (ШхГхВ) 1100x800x2000 мм	
24.	Микроскоп бинокулярный	Оборудование	Основное	Метод исследования проходящий, светлое поле. Увеличение до 1600 крат. Объективы и окуляры в комплекте.	
25.	Микроскоп цифровой тринокулярный	Оборудование	Основное	Увеличение: до 2000 крат. Цифровая камера, окуляры и высококачественные ахроматические объективы в комплекте.	
26.	Штатив лабораторный под пробирки	Оборудование	Основное	Количество гнезд 10 штук, диаметр гнезда: 18-20 мм. Материал: пластик	
27.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор: количество ядер процессора 4, базовая частота процессора 2,4 ГГц Объем оперативной памяти 16Гб. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов. В комплекте мышь проводная, интерфейс USB.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
28.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
29.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
30.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Приготовление винодельческой и пивоваренной продукции в условиях ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол	Мебель	Основное	Основание профильная труба. Столешница ЛДСП облицована пластиком HPL. Размер (ШхГхВ) 1500х600х750 мм.	ОП.01 ОП.13
2.	Шкаф для посуды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, 5 полок, 4 дверки. Задняя стенка ДВП. Размер не более (ШхГхВ) 800х400х2100 мм.	
3.	Стол для весов	Мебель	Основное	Каркас металлический,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				столешница: гранитная плита, толщина 30 мм, регулируемые опоры. Размер (ШхГхВ) 900х600х750 мм	
4.	Стол -гумба	Мебель	Основное	Каркас ЛДСП, столешница облицована пластиком HPL лицевая сторона: 2 распашных дверцы, внутри полки. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	
5.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка пластиковые	
6.	Стеллаж 3 полки	Мебель	Основное	Каркас профильная труба. Три полки, по всем сторонам каждой полки бортики из ЛДСП. Размер (ШхГхВ) 600х400х1300 мм	
7.	Стол лабораторный	Мебель	Основное	Основание профильная труба. Столешница ЛДСП, облицована пластиком HPL, по одной короткой и одной длинной стороне бортик из ЛДСП высотой 50 мм. Размер (ШхГхВ)2000х600х750 мм	
8.	Стол пристенный с мойкой	Мебель	Основное	Каркас ЛДСП, столешница облицована пластиком HPL. Лицевая сторона: справа 2 дверки, слева	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				глухая стенка. Встроенная раковина квадратная, из искусственного камня, глубина 180 мм, сдвинута вправо, расстояние от правого края до края раковины 200 мм	
9.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Задняя стенка ДВП. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
10.	Стол офисный	Мебель	Основное	Основание ЛДСП, столешница ЛДСП на столешнице техническое отверстие с заглушками для кабель-канала. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	
11.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, сиденье и спинка пластиковые	
12.	Емкость для вакуум-суsla	Оборудование	Основное	Стеклянная банка с крышкой, объем 9 литров, с краном	
13.	Емкость для виноматериала	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, объем 80 литров, пылезащитная пневмокрышка, сливной кран	
14.	Центрифуга лабораторная	Оборудование	Основное	Настольная, скорость вращения: 1000–4000	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				об/мин, центробежное ускорение: 2130 G, 12 мест для пробирок.	
15.	Шкаф вытяжной	Оборудование	Основное	Без крана, столешница из HPL передняя стенка и подъемная дверка из стекла. Материал ЛДСП. Нижние отделение: две дверки, одна полка. Размер (ШхГхВ) 900x800x2100 мм	
16.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Среднетемпературный, однокамерный, полезный объем холодильной камеры 240-300 литров. Количество полок 3.	
17.	Пресс для отжима сока	Оборудование	Специализированное	Ручной домкратный пресс. Материал изготовления: нержавеющая сталь устойчивая к коррозии. Объем бункера 10 литров	
18.	Дробилка (мялка для ягод, винограда)	Оборудование	Специализированное	С гребнеотделителем. Объем бункера 15 литров. Материал устойчив к окислению.	
19.	Измельчитель для фруктов	Оборудование	Специализированное	Двигатель: 220В. Скорость вращения: не менее 2700 об/мин.	
20.	Дистиллятор воды	Оборудование	Основное	Электрический, однократной дистилляции. Настольный, с возможностью крепления к	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				стене. Производительность 4 литра / час. В комплекте шланги и хомуты.	
21.	Спектрофотометр	Оборудование	Специализированное	Стационарный, лабораторный прибор с держателем для кювет 4 шт; спектральный диапазон длины волны от 190 нм до 1000-1100 нм.	
22.	Мельница лабораторная	Оборудование	Основное	Металлический стакан, ёмкость стакана 100 см3. Напряжение 220 В.	
23.	Анализатор спиртосодержащих напитков	Оборудование	Специализированное	Предназначен для измерения массовой доли этилового спирта и массовой доли экстракта в спиртосодержащих напитках, алкогольной, слабоалкогольной продукции и водно-спиртовых растворах, а также экстрактивности начального сусле в пиве. Диапазон измерений массовой доли спирта от 0,1 до 94%	
24.	Весы аналитические	Оборудование	Основное	Электронные с ветрозащитным экраном. Максимальный предел взвешивания не более 300 граммов. Минимальный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				предел взвешивания не более - 0,2 грамма. Дискретность - 0,01 граммов. II класс точности.	
25.	Весы аналитические	Оборудование	Основное	Лабораторные, настольные. I класс точности. Предел взвешивания (максимальный) не более - 0,22 кг. Дискретность - 0.0001 г.	
26.	Рассев лабораторный одногнездный	Оборудование	Основное	Одногнездный с зажимами для установления нескольких сит. Не менее 3 сит. Частота колебания до 200±10% 1/мин.:	
27.	Баня водяная	Оборудование	Основное	Количество мест - 6, максимальная температура 100°С.	
28.	Шкаф сушильный	Оборудование	Основное	Температура нагрева: до +300°С. Циркуляция воздуха в рабочей камере. Материал изготовления: сталь	
29.	Емкость из нержавеющей стали	Оборудование	Основное	Фляга с крышкой из нержавеющей стали, прокладкой и сливным краном из никелированной латуни. Объем 20л	
30.	Фильтр-пресс	Оборудование	Специализированное	Промежуточных пластин - 12 штук. Мощность 0,35 кВт. Габаритные размеры	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(ДхШхВ) 400х270х280 мм	
31.	Ведро пищевое мерное	Оборудование	Основное	Пищевой пластик с делениями, без крышки, с ручкой	
32.	Ареометр для спирта АСП (от 0 до 10)	Оборудование	Основное	Предназначен для измерения объемной концентрации этилового спирта в водных растворах в соответствии с ГОСТ-18481-81. Диапазон измерения от 0 до 10	
33.	Ареометр для спирта АСП (от 10 до 20)	Оборудование	Основное	Предназначен для измерения объемной концентрации этилового спирта в водных растворах в соответствии с ГОСТ-18481-81. Диапазон измерения от 10 до 20	
34.	Ареометр для спирта АСП (от 60 до 100)	Оборудование	Основное	Предназначен для определения концентрации спирта в водно-спиртовом растворе, диапазон измерения от 60 до 100	
35.	Ареометр для спирта АСП (от 0 до 60)	Оборудование	Основное	Предназначен для определения концентрации спирта в водно-спиртовом растворе, диапазон измерения от 0 до 60	
36.	Штатив лабораторный для пипеток	Оборудование	Основное	Полипропилен, диаметр 220 мм., высота 425 мм, количество	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				устанавливаемых пипеток: 48 шт	
37.	Штатив учебный для крепления бюреток	Оборудование	Основное	Стойка - 700 мм. Держатель для бюреток. Чугунное основание с прорезиненными вставками.	
38.	Аламбик	Оборудование	Специализированное	Медный аламбик объемом 10 литров	
39.	Электрическая плита	Оборудование	Основное	Плита индукционная, настольная мощность 3,5 кВт. Предназначена для нагрева аламбика	
40.	Электрическая плита на 2 конфорки	Оборудование	Основное	2 конфорки, мощность 1,0 кВт, чугунная конфорка	
41.	Электрическая плита на 1 конфорку	Оборудование	Основное	1 конфорки, мощность 1,0 кВт, чугунная конфорка	
42.	Часы песочные на 2 мин	Оборудование	Основное	Материал: ПВХ, стекло, 2 минуты	
43.	Часы песочные на 5 мин	Оборудование	Основное	Материал: ПВХ, стекло, 5 минут	
44.	Термометр ТЛ-2 № 2 ртутный (0+100)	Оборудование	Основное	Стеклянный ртутный термометр для измерения температуры в диапазоне от 0 до +100. Предназначен для исследования вина	
45.	Термометр ТЛС -4 2 (0+55) ртутный	Оборудование	Основное	Стеклянный ртутный термометр для измерения температуры в диапазоне от 0 до +55. Предназначен для исследования спирта	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
46.	Термометр ТП 22 1 (0+35) - вода	Оборудование	Основное	Стекланный ртутный термометр для измерения температуры в диапазоне от 0 до +35. Предназначен для исследования воды	
47.	Рефрактометр для спирта 0-80% об	Оборудование	Основное	Для определения концентрации спирта в водно-спиртовом растворе, диапазон измерения от 0 до 80	
48.	Емкости для брожения	Оборудование	Основное	Объем не менее 33 литров, гидрозатвор и уплотнительное кольцо.	
49.	РН-метр	Оборудование	Основное	Диапазон измерений не менее -1,00..14,00. Дискретность 0,01. Погрешность не более $\pm 0,02$	
50.	Устройство для сушки лабораторной посуды	Оборудование	Основное	Максимальная температура нагрева не более - $65 \pm 5^\circ\text{C}$. Питание $220 \pm 10 \text{ В}$. Встроенный воздушный фильтр.	
51.	Секундомер с поверкой	Оборудование	Основное	Электронный. Диапазон измерений не менее: 0 ... 9 ч 59 мин. Дискретность: 0,01 с	
52.	Афрометр	Оборудование	Основное	Класс точности манометра: 1. Предел измерения шкалы манометра не менее $6,0 \text{ кгс/см}^2$ (600 кПа). Цена	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				деления не более 0,1 кгс/см ² (10,0 кПа),	
53.	Термометр	Оборудование	Основное	Лабораторный термометр электронный. Температурный датчик из нержавеющей стали. Диапазон измерения температуры не менее -50 ... +150 °С. Погрешность измерения: 0,2 °С	
54.	Автоматическая пивоварня с чиллером	Оборудование	Специализированное	Материал резервуара: нержавеющая сталь. Объем не более 40-50 литров. Напряжение: 220–240 В.	
55.	Корзина-фильтр хоп спайдер	Оборудование	Специализированное	Предназначена для автоматической пивоварни. Позволяет держать хмель вместе во время кипения сула. Материал нержавеющая сталь	
56.	Цилиндрикоконический танк	Оборудование	Специализированное	Объем 15 л с герметичной крышкой, термометром, краном. Материал: нержавеющая сталь	
57.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				встроенные динамики.	
58.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор: количество ядер процессора 4, базовая частота процессора 2,4 ГГц Объем оперативной памяти 16Гб. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов. В комплекте мышь проводная, интерфейс USB.	
59.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
60.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	
61.	Наглядное пособие "Коллекция винных ароматов"	УМК	Специализированное	Флаконы с ароматами (фруктовые, цветочные, животные и др.). Количество ароматов 12-54 штуки.	
62.	Наглядное пособие "Коллекция ароматов испорченных вин"	УМК	Специализированное	Флаконы с ароматами (плесень, окисление, запах пробки и др.). Количество ароматов до 12 шт.	

Зона по видам работ «Обеспечение безопасности гостей / пассажиров в чрезвычайных ситуациях»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
----------	---------------------	------------	---	--	---

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф закрытый с полками	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	ОП.08
2.	Шкаф закрытый двухсекционный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна секция сплошная без полок, одна секция с полкой и перекладиной. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
3.	Стол с поворотной столешницей	Мебель	Основное	Металлокаркас, столешница ЛДСП, столешница может складываться в вертикальное положение и фиксироваться, колесные опоры со стопорами для фиксации. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	
4.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
5.	Сейф металлический	Мебель	Основное	Категория: офисный. Класс взломостойкости: S1. Тип замка: ключевой. Размер (ШхГхВ) 500х500х1000 мм	
6.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
7.	Тумба	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. 3 выдвижных ящички. Опора:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				4 колеса. Размер (ГхГхВ) 380х500х650 мм	
8.	Лазерный тир	Оборудование	Основное	Дистанция стрельбы: от 3 до 25 м. В комплект входят: лазерная камера, управляющая программа, штатив для камеры, лазерный пистолет Макарова, лазерный автомат Калашникова, мишень грудная М4-Г25 - 2 шт, мишень грудная М4-Г12 - 2 шт, стойка для мишени -2 шт.	
9.	Носилки санитарные	Оборудование	Основное	Грузоподъемность не менее 150 кг. Вид исполнения: всеклиматическое. Размеры (ДхШхВ) 220х56х16,5 см	
10.	Интерактивный учебно-тренировочный комплекс средств тушения пожара	Оборудование	Основное	Тренажер пожарной безопасности для отработки навыка использования огнетушителей. Включает в себя: модели огнетушителей, стойку для хранения огнетушителей, мультимедийный видеопроектор с экраном, системный блок с программным	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обеспечением, беспроводные клавиатура и мышь, акустическая система, камера.	
11.	Квадрокоптер	Оборудование	Специализированное	Время полета не менее 30 минут. Максимальная горизонтальная скорость полета не менее 50 км/час. Разрешение камеры не мене 48 Мп. Дальность управления по Wi-Fi/Bluetooth не менее 3 км.	
12.	Противогаз учебный	Оборудование	Основное	Гражданский противогаз. предназначен для защиты органов дыхания, лица и глаз человека от отравляющих веществ, радиоактивной пыли, бактериальных аэрозолей.	
13.	Костюм химзащиты	Оборудование	Основное	Ткань верха: Т-15 прорезиненная. Вес не более 4 кг.	
14.	Газодымозащитный комплект	Оборудование	Основное	Масса не более 800 г. Время надевания и приведения в рабочее состояние не более 60 сек. Площадь поля зрения рабочей части не менее 70%.	
15.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см),	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
16.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 ГБ, жесткий диск 500 ГБ, Тип носителя SSD NVME, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура, проводная мышь. Веб- камера с микрофоном. Проводная гарнитура (наушники, микрофон)	
17.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
18.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Информационные технологии в профессиональной деятельности специалистов поварского дела и общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Имеется отсек для установки системного блока. Размер (ШхГхВ) 1600х600х750 мм	ОП.11 ОП.12
2.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Имеется отсек для установки системного блока. Размер (ШхГхВ) 800х600х750 мм	
3.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
5.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
6.	Стол офисный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Размер (ШхГхВ) 1500х600х750	
7.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
8.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				формат А4, черно-белая печать	
9.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 Гб, жесткий диск 500 Гб, тип носителя SSD NVME, наличие внешней видеокарты, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура, проводная мышь.	
10.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
11.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Лаборатория виртуальных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Мобильный складной стол	Мебель	Основное	Металлокаркас,	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				столешница ЛДСП, столешница может складываться в вертикальное положение и фиксироваться, колесные опоры со стопорами для фиксации. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	ПМ.01 ОП.13 ОП.14 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
3.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
4.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Размер (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
5.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
6.	Комплект оборудования для системы виртуальной реальности	ТС	Специализированное	Комплектация: шлем, базовые станции, контролеры, коммуникационный модуль.	
7.	Персональный компьютер	ТС	Специализированное	Системный блок: не менее 12 ядер и 24 потока,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Базовая частота не менее 3700 МГц. Оперативная память DDR4 DIMM 64Gb, SSD 1Tb. Видеокарта: видеочипсет 1770 МГц, память 8 Гб GDDR6, 14000 МГц, поддержка таксировки лучей. Монитор не менее 24 дюймов, частота при максимальном разрешении 144 Гц. Проводная клавиатура, проводная мышь.</p>	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	<p>Процессор: количество ядер 4, базовая частота процессора 2,4 ГГц. Объем оперативной памяти 16Гб. Объем накопителя не менее 1Tb. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов. В комплекте мышь проводная, интерфейс USB.</p>	
9.	Сейф-тележка для хранения и подзарядки ноутбуков и VR гарнитур	ТС	Специализированное	<p>Мобильная на колесах. Рассчитана не менее чем на 30 устройств. (ШхГхВ) 900х900х1200 мм</p>	
10.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран,</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
11.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
12.	Виртуальные тренажеры	УМК	Основное	Виртуальные симуляторы выполнения различных рабочих процессов. Используются для формирования первоначальных профессиональных умений Представляют собой интерактивные задания, компьютерную имитацию реальных рабочих процессов	
13.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Универсальная лаборатория поварского дела (приготовление холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, десертов, напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С. Цикл охлаждения 90 мин. Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С. Количество уровней 10.	ОП.14 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
2.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Объем 700 л, 4 полки, дверь - стекло. Среднетемпературный	
3.	Ларь низкотемпературный	Оборудование	Основное	Конструкция горизонтальная, температурный режим от -18 °С, объем 330 л, крышка глухая,	
4.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Стол с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой. Размеры (ШхГхВ) 1200х600х870	
5.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Стол с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой. Размеры (ШхГхВ) 1800х600х870	
6.	Ларь низкотемпературный	Оборудование	Основное	Конструкция горизонтальная, температурный режим от -18 °С, объем не менее 330 л, крышка глухая	
7.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Объем не менее 700 л, 4 полки, дверь - стекло.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Среднетемпературный	
8.	3D принтер	Оборудование	Специализированное	Технология: моделирование методом наплавления. Используемые материалы: пищевые продукты. Размер печати не менее 100x100x70 мм.	
9.	Блинница	Оборудование	Основное	Количество порций за одно приготовление не менее 2. Наличие съемных панелей. Антипригарное покрытие Мощность не менее 1100 Вт.	
10.	Ли́ра для сыра	Оборудование	Специализированное	Материал высоколегированная нержавеющая сталь марки AISI 304. Материал изготовления режущей струны нержавеющей сталь марки AISI 321.	
11.	Пресс для сыра	Оборудование	Специализированное	Размеры (ШxГxВ) 50x20x30 см. Материал:: дерево.	
12.	Фризер для жареного мороженого настольный с поверхностью	Оборудование	Специализированное	Рабочая (ШxД) 30x24 см, толщина 1,5 см. Функция быстрой оттайки.	
13.	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Для мягкого мороженого. Настольная установка. Панель управления, 1 рожек. Количество	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				емкостей 1. Объем емкости не менее 3,5 л.	
14.	Блендер	Оборудование	Основное	Погружной. Объем не менее 1 литра. Мощность не менее 180 Вт.	
15.	Полуавтоматическая сыроварня	Оборудование	Специализированное	Рабочий объем 10 литров. Материал - AISI. Мощность 220 В, ТЭН не менее 1,2 кВт.	
16.	Сепаратор	Оборудование	Специализированное	Тип привода электрический. Ёмкость приемника молока не менее 10 литров. Частота вращения барабана не менее 11000 об/мин.	
17.	Маслобойка	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В. Потребляемая мощность не более 400 Вт. Вместимость бака не менее 15 литров.	
18.	Машина формовочная для изготовления пельменных кругов	Оборудование	Специализированное	Тип установки настольный. Производительность: не менее 3600 штук/час.	
19.	Форма для сыра на 500 г.	Оборудование	Специализированное	Толстостенная форма для твердого сыра с поршнем (толщина стенок не менее 6 мм) и ножками на дне.	
20.	Форма для сыра на 450 г	Оборудование	Специализированное	Перфорированная форма представляет собой - дуршлаг и ковш с ручками. Верхний диаметр не менее 11 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Универсальная форма D15 с вкладышем	Оборудование	Специализированное	Решетчатое дно с ножками. Размеры: внешний диаметр не менее 15 см, верхний внутренний диаметр не менее 14 см	
22.	Форма для сыра на 1 кг	Оборудование	Специализированное	Форма для твердого сыра имеет отверстия и ножки на дне и отверстия в стенке для отвода сыворотки. Размеры: высота не менее 9 см.	
23.	Форма для сыра с дном D10 мини	Оборудование	Специализированное	Форма перфорированная, с ножками. Материал: пищевой пластик.	
24.	Универсальная форма D20 с вкладышем	Оборудование	Специализированное	Решетчатое дно, с ножками. Материал: пищевой пластик.	
25.	Форма для сыра на 300 г	Оборудование	Специализированное	Цилиндрическая пластиковая форма для мягких сыров (без дна). Материал: пищевой пластик.	
26.	Печь пароконвекционная	Оборудование	Основное	Мощность 10,2 кВт. Количество уровней - 6. Габаритности GN 1/1. Панель управления - электронная	
27.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Подключение 220 В. Количество уровней 4. Размер противня 460x330. Температурный режим от 0	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				до 260 °С. Пароувлажнение.	
28.	Плита электрическая индукционная	Оборудование	Основное	Настольная с подставкой, 4 греющих поверхности. Размер конфорок - 285 мм. Рабочая поверхность из стеклокерамики	
29.	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	Управление механическое. Количество уровней 10. Размер противня 460x330, температурный режим от 15 до 85 °С.	
30.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Объем 530л, 5 полок, дверь стекло. Температурный режим от 0 до 8 градусов.	
31.	Стеллаж кухонный	Оборудование	Основное	Стеллаж 4-х уровневый, Размеры (ШхГхВ) 800x500x1800, полки сплошные, нержавеющая сталь	
32.	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Емкость мойки сварная, односекционная, каркас нержавеющая сталь. Размеры (ШхГхВ) 1010x530x870мм	
33.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Стол с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой. Размеры (ШхГхВ) 1500x600x870	
34.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Стол с бортом, с внутренней металлической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				полкой, глухой. Размеры (ШхГхВ) 1200х600х870	
35.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Настольные. Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания 0.01 кг. Размеры (ШхГхВ) 245х280х110 мм	
36.	Кухонная машина Термомикс	Оборудование	Основное	Двигатель мощностью не менее 500 Вт. Регулируемая скорость от 40 об/мин. Миксерная чаша объемом не менее 2,2 литра.	
37.	Кухонный нож универсальный	Оборудование	Основное	Длина лезвия не мене 100 мм и не более 110 мм. Материал лезвия нержавеющая сталь. Ручка из пластика или дерева.	
38.	Кухонный нож универсальный	Оборудование	Основное	Длина лезвия не мене 138 мм и не более 145 мм. Материал лезвия нержавеющая сталь. Ручка из пластика или дерева.	
39.	Кухонный нож универсальный	Оборудование	Основное	Длина лезвия не мене 205 мм и не более 210 мм, ширина не менее 45 мм и не более 6 мм. Материал лезвия нержавеющая сталь. Ручка из пластика или дерева.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
40.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 5л	Оборудование	Основное	Объем 5 литров. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Тройное дно.	
41.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 3л	Оборудование	Основное	Объем 3 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно.	
42.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 2л	Оборудование	Основное	Объем 2 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Тройное дно.	
43.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1,5л	Оборудование	Основное	Объем 1,5 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Тройное дно.	
44.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1,2л	Оборудование	Основное	Объем 1,2 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Тройное дно.	
45.	Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1л	Оборудование	Основное	Объем 1 литр. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Тройное дно.	
46.	Сковорода для индукционных плит с антипригарным покрытием	Оборудование	Основное	Антипригарное многослойное покрытие, усиленное керамикой и устойчивое к возникновению царапин,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для интенсивного использования. Диаметр 24 см	
47.	Сковорода для индукционных плит	Оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь. Диаметр не менее 20 см и не более 22 см	
48.	Гастроемкость перфорированная	Оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь с перфорацией GN 1/1 530x325x40 мм	
49.	Сотейник 2 л с ручкой	Оборудование	Основное	Объем не менее 2 литров. Диаметр не более 160 мм. Высота не менее 100мм. Материал: нержавеющая сталь Прочее: тройное дно. Для индукционной плиты.	
50.	Блендер	Оборудование	Основное	Погружной. Объем не менее 1 литра. Мощность не менее 180 Вт. Максимальная скорость вращения не менее 10000 об./мин.	
51.	Телевизор	ТС	Основное	Диагональ не менее 43 дюймов. Разрешение 4K Ultra HD. Технология HDMI ARC. Поддержка Wi-Fi. Поддержка Smart TV.	
52.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор: количество ядер процессора: 4. базовая частота процессора 2.4 ГГц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем оперативной памяти 16 Гб. Объем накопителя 1Тб. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов.	
53.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
54.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Студенческое кафе»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол круглый	Мебель	Основное	Материал столешницы пластик с фальшбортом, подстолье нержавеющей сталь 870см. Диаметр столешницы 800 мм	ОП.05
2.	Стул	Мебель	Основное	Материал основания металл. Материал обивки искусственная кожа. Мягкое сиденье.	
3.	Стул барный	Мебель	Основное	Регулируемый. Материал каркаса хромированная сталь. Сиденье искусственная кожа.	
4.	Столешница барная	Мебель	Основное	Столешница из ЛДСП.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размер (ШхГхВ) 3860х350х40мм	
5.	Стойка-кафе	Мебель	Основное	Каркас-ЛДСП 16 мм, столешница СКИФ 38 мм.Размер (ШхГхВ): 3000*2100*1200 мм	
6.	Витрина холодильная настольная	Оборудование	Основное	Напряжение: 220 В. Количество полок 1. Температурный режим:0...+7°С.	
7.	Холодильник среднетемпературный	Оборудование	Основное	Тип охлаждения: динамическое. Напряжение: 220 В.	
8.	Кофе-машина	Оборудование	Основное	Объем бойлера 0,3 литра. Емкость контейнера для кофе 1000 грамм. Емкость контейнера для отработанного кофе 50 порций. Тип кофе зерновой. Контейнер для шоколада. Контейнер для сухого молока. Капучинатор. Встроенная кофемолка. Подключение к водопроводу.	
9.	Снековый автомат конвейерный	Оборудование	Основное	Напольный. Размеры (ШхГхВ) 960х870х1920 мм. Количество ячеек под товар 40 шт. Количество полок 6. Цифровой дисплей.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Интерактивный терминал самообслуживания	Оборудование	Специализированное	Используется для формирования навыков обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания с формой обслуживания: самообслуживание. Стальной корпус напольного исполнения. Дисплей диагональю не 32 дюймов.	
11.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Управление механическое. Объем не менее 23 литров. Подключение 220 В. Мощность не менее 0,9 кВт.	
12.	Термопот (титан)	Оборудование	Основное	Накопительный. Корпус выполнен из нержавеющей стали и пластмассы. Объем 20 литров.	
13.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 ГБ, жесткий диск 500 ГБ, Тип носителя SSD NVME, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура, проводная мышь.	
14.	Телевизор	ТС	Основное	Диагональ не менее 43	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				дюймов. Разрешение 4K Ultra HD. Технология HDMI ARC.	
15.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор: количество ядер процессора 4, базовая частота процессора 2,4 ГГц. Объем оперативной памяти 16 Гб. Объем накопителя 1Тб. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов. В комплекте мышь проводная, интерфейс USB.	

Зона по видам работ «Мастерство приготовления чая и кофе»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф-стеллаж полузакрытый	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Двухсекционный. По низу дверцы - 5 шт. Сверху открытые полки - 6 штук. Размеры (ДхШ) 2000х500 мм.	ОП.13 ПМ.04
2.	Кофейная стойка/барная стойка	Мебель	Основное	Каркас из ЛДСП Глубина столешницы 700 мм. Длинна 3500 мм, ширина 3700 мм. Периметр 14400 мм. Высота 10000 мм.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Глухая передняя стенка. Под рабочей поверхностью в стойке имеются внутренние полки.	
3.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
4.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Размер е (ДхШхВ) 800х800х1200 мм. Имеется полка.	
5.	Холодильник	Оборудование	Основное	Объем 310 литров. Прозрачная дверь. Поддерживаемая температура: +1...+10 °С.	
6.	Кулер	Оборудование	Основное	Напольный. Подача воды "нажим кружкой". Основные функции: без охлаждения, только нагрев.	
7.	Чайник электрический 1л	Оборудование	Основное	Чайник электрический 1 литр. Нержавеющая сталь. Мощность 2200 Вт	
8.	Кофемолка ручная	Оборудование	Основное	Контейнер для кофе до 25 грамм. Материал: нержавеющая сталь, алюминий, пластик.	
9.	Кофеварка ручная с сумочкой для переноса	Оборудование	Основное	Материал: пластик, резина Размеры: 12,7х12,7х29,2 см	
10.	Разравниватель	Оборудование	Основное	Глубина регулируется. Диаметр основания 58 мм. Изготовлен из нержавеющей стали и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				алюминия.	
11.	Кофеварка	Оборудование	Основное	На 10 чашек. Объем: 1500 мл. Материал: термостойкое стекло, натуральная кожа, дерево.	
12.	Аппарат для приготовления кофе на песке	Оборудование	Основное	Материал корпуса – полированная медь и латунь. Терморегулятор температурный режим до 300°С. Максимальная вместимость 2 турки.	
13.	Поднос для кофейных зёрен	Оборудование	Основное	Материал: пластик. Размер: 20х 11х3,5 см	
14.	Питчер стальной, 150 мл	Оборудование	Основное	Материал: пищевая нержавеющая сталь	
15.	Питчер стальной, 350 мл с	Оборудование	Основное	Материал: пищевая нержавеющая сталь	
16.	Питчер стальной , 600 мл с	Оборудование	Основное	Материал: пищевая нержавеющая сталь	
17.	Щетка для очистки паром	Оборудование	Основное	Длина: 60 см. Материал: нержавеющая сталь, силикон	
18.	Щетка для очистки групп	Оборудование	Основное	Длина: 17 см. Материалы: пластик, нейлон	
19.	Ложка для каппинга	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь с зеркальной полировкой	
20.	Чашка для каппинга 200 мл набор из 6 шт.	Оборудование	Основное	Объем 200 мл. Материал керамика.	
21.	Термометр аналоговый	Оборудование	Основное	Диапазон измерений: 0 - 100 С. Длина щупа: 10 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Воронка стеклянная	Оборудование	Основное	Высота: 10 см. Диаметр: 11,5 см Материал: стекло, пластик.	
23.	Чайник сервировочный со стеклянной ручкой	Оборудование	Основное	Объем: 600 мл. Материал: термостойкое стекло, силикон.	
24.	Этчер для латте арта	Оборудование	Основное	Длина: 17 см. Диаметр: 12 мм. Материал: нержавеющая сталь	
25.	Воронка металлическая	Оборудование	Основное	Материал: сталь Размер: 0,2. 3 треугольных отверстия.	
26.	Заварочный чайник Гунфу	Оборудование	Основное	Полный объем чайника не менее 570 мл. Объем заварочной колбы не менее 200 мл. Заварочная колба из пищевого термостойкого пластика с фигурным сливом. Крышка подпружинена, без защелки.	
27.	Турка для кофе на песке	Оборудование	Основное	Объем от 75 мл до 85 мл Материалы: медь, серебро. Толщина стенок не менее 0,9 мм.	
28.	Кофемашина	Оборудование	Основное	Автоматическая. Количество групп не менее 2. Количество бойлеров не менее 2. Объем парового бойлера не менее 6 л. Объем кофейного бойлера	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не менее 2 л. Мощность не менее 3,85 кВт. Подключение 220 В.	
29.	Ростер	Оборудование	Основное	Разовая загрузкой не менее 100 грамм зеленого кофе. Температура обжарки в зернах: max 245°C.	
30.	Холодильник барный	Оборудование	Основное	Со стеклянной дверью Температурный режим от 0 до 10 °С. Объем не менее 50 литров.	
31.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Основное	Электрическая. Система помола плоские жернова. Прямой помол в холдер. Вместимость резервуара для зернового кофе не менее 0,750 кг.	
32.	Кофемолка электрическая для альтернативного заваривания кофе	Оборудование	Основное	Механизм измельчения: металлические жернова. Вместимость не мене 250 грамм. Мощность не мене 150 Вт.	
33.	Универсальный анализатор кофе	Оборудование	Основное	Измеритель влажности зерна и цвета Цифровая шкала: 0 ~ 1000 гр. Температура: -10 ~ 50 °С.	
34.	Ринзер	Оборудование	Основное	Материал: нержавеющая сталь. Подводка воды 1/2" гайка.	
35.	Фильтр для воды	Оборудование	Основное	Система обратного осмоса и краном для чистой воды.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Накопительная емкость внешний бак. Производительность не менее 6 л/час.	
36.	Влагомер для кофе	Оборудование	Основное	Усреднение результатов измерений: автоматическое. Рабочая температура: 5 - 40°C. Точность не более +/- 0,5 %.	
37.	Весы для анализа кофейного зерна и для холдера	Оборудование	Основное	Диапазон измерений: 2 – 2000 грамм. Точность измерений: 0.1 грамм.	
38.	Весы для кофе	Оборудование	Основное	Электронные. Накладка на платформу выполнена из пищевого силикона. Предел взвешивания 3 кг. Точность взвешивания до 0,1 г.Источник питания: батарейки.	
39.	Мобильная система фильтрации	Оборудование	Основное	Кувшин в сборе с аккумуляторной батареей. Корпус из ударопрочного органического стекла. Скорость фильтрации не менее 1 л/мин.	
40.	Телевизор	ТС	Основное	Диагональ 43 дюймов. Разрешение 4K Ultra HD. Технология HDMI ARC. Поддержка Wi-Fi.	
41.	Планшет электронный	ТС	Основное	С подставкой. Сенсорный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мультитач 8 ядер. Максимальная тактовая частота 2.4 ГГц. Встроенная память не менее 128 Гб. Оперативная память не менее 8 Гб. Диагональ 11,5 дюймов.	
42.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор: количество ядер процессора: 4, базовая частота процессора 2,4 ГГц Объем оперативной памяти 16Гб. Объем накопителя 1Тб. Тип накопителя SSD. Диагональ монитора 17 дюймов. В комплекте мышь проводная, интерфейс USB.	
43.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
44.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Модульный стол трапеция	Мебель	Основное	Основание металлокаркас. Столешница ЛДСП.	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Нерегулируемые ножки, без колес. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750	ОП.14 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
12.	Стул ученический	Мебель	Основное	Нерегулируемый. Каркас: металлический. Сиденье и спинка: пластик	
13.	Шкаф-гардероб	Мебель	Основное	Материал ЛДСП. Одна полка для головных уборов, одна перекладина для одежды. Задняя стенка ДВПО. Размер не менее (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
14.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Каркас и полки из ЛДСП, 2 дверцы из ЛДСП, 2 дверцы - стекло. Задняя стенка ДВПО. Размер не менее (ШхГхВ) 800х500х2100 мм	
15.	Кресло офисное	Мебель	Основное	Регулируемое по высоте, на колесах. Сиденье мягкое, спинка сетка, подлокотники пластиковые	
16.	Стол офисный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, на столешнице техническое отверстие с заглушкой для кабель-канала. Размер (ШхГхВ) 1200х600х750 мм	
17.	Шкаф стальной	Оборудование	Основное	Размер 700х600х1730 мм. Корпус нержавеющая сталь, распашные двери.	
18.	Ванна моечная с рабочей поверхностью(правая)	Оборудование	Основное	Тип: сварная. Общй размер: 1010х530х870 мм.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал каркаса: оцинкованная сталь.	
19.	Стеллаж производственный	Оборудование	Основное	Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430. Материал полок: нержавеющая сталь AISI 430. Количество полок: 4. Размер 600x 600x1800 мм.	
20.	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Количество уровней 3. Способ образования пара инжектор. Тип гастроёмкости GN 1/1. Автоматическая мойка. Температурный режим от 30 до 260 °С.	
21.	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	Установка напольный. Количество уровней 10. Формат ёмкостей противень 600x400 мм. Температурный режим от 0 до 100 °С.	
22.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Длина 1200 мм, Ширина 600 мм, Высота 850-870 мм, с бортом и сплошной полкой. Материал нержавеющая сталь	
23.	Стол охлаждаемый	Оборудование	Основное	Размер 1000x600x850 мм. Мощность не менее 0,15 кВт. Напряжение 220 В. Температура °С -2...+10 °С. Материал столешницы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющая сталь.	
24.	Кухонная мойка	Оборудование	Основное	Длина 205 мм, Ширина 345 мм, Глубина чаши 140 мм. Материал нержавеющей сталь. Установка врезная.	
25.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Материал столешницы: искусственный акриловый камень на основе из ЛДСП. Размеры (ШхГхВ) 3000х750х870	
26.	Плита индукционная 1 конфорочная	Оборудование	Основное	Установка встраиваемая. Количество конфорок 1. Конфорка индукционная плоская. Напряжение не больше 220 В. Мощность: от 0,5 до 3.5 кВт. Температурный режим: от 60 до 240 °С.	
27.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Материал столешницы: искусственный акриловый камень на основе из ЛДСП. Размеры (ШхГхВ) 1500х750х870	
28.	Плита индукционная встраиваемая 2-х конфорочная	Оборудование	Основное	Установка встраиваемая. Конфорок индукционных 2 штуки. Одна конфорка не более 160 мм, вторая не менее 200 мм. Стеклокерамика. Мощность от 0,5 до 3.6 кВт. Напряжение питания	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не более 220 В.	
29.	Кухонная мойка	Оборудование	Основное	Длина 205 мм, Ширина 345 мм, Глубина чаши 140 мм. Материал нержавеющей сталь.	
30.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультитач: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
31.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок 6 ядер, с базовой частотой 2,5 ГГц, оперативная память DDR4 DIMM 16 ГБ, жесткий диск 500 ГБ, Тип носителя SSD NVME, блок питания 500 Вт. Монитор 24 дюймов. Проводная клавиатура, проводная мышь. Веб-камера с микрофоном. Проводная гарнитура (наушники, микрофон)	
32.	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	Устройство с функциями принтер-сканер-копир, формат А4, черно-белая печать	
33.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Зона по видам работ «Передвижной пункт питания (Фуд-трак)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Фуд-трак (передвижной пункт питания)	Оборудование	Основное	1. Габаритные размеры (ШхВхГ) 6090*2750*2420 мм. Внутренняя площадь: 12 кв.м. Внутренняя облицовка стен и потолка – оцинкованные стальные листы. 2. Составляющие фуд-трака: - водный комплекс: раковина; - витрина морозильная: размер (ШхВ) 1800 x 1200 мм , - стол производственный: материал пищевая нержавеющая сталь,; - стол производственный: материал пищевая нержавеющая сталь,; - шкаф для одежды: материал нержавеющая сталь.	ОП.05 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
2.	Фритюрница электрическая	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Количество ванн 1 шт. Материал корпуса: нержавеющая сталь. Объем не 6 л. Мощность 2 кВт.	
3.	Тостер электрический	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Подключение: электрическое. Напряжение питания 200 В. Мощность 3 кВт.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Загрузка: горизонтальная. Количество уровней 2 шт.	
4.	Гриль прижимной	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Количество зон нагрева 1. Структура верхней поверхности рифленая. Структура нижней поверхности рифленая. Температурный режим от 50 до 300 °С. Напряжение 220 В. Мощность 1.8 кВт. Материал жарочной поверхности чугун.	
5.	Вафельница электрическая	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Количество рабочих секций 1. Количество сегментов для вафель 2 шт. Тип вафель: прямоугольные. Напряжение 220 В. Мощность 1.9 кВт.	
6.	Шейкер со стаканом	Оборудование	Основное	Материал: стекло / нержавеющая сталь, 0,8 л; D=95/57, H=300, L=95мм.	
7.	Стакан смесительный	Оборудование	Основное	Материал: стекло, 725мл, D=10,7, H=15 см, прозрачный	
8.	Джиггер с делениями	Оборудование	Основное	. Объем 30/50мл, нержавеющая сталь, D=4,4/5,7, H=8,5см	
9.	Емкость для льда	Оборудование	Основное	Размеры: H=17, L=19, B=19см, пластик, черный	
10.	Мадлер	Оборудование	Основное	Размеры: D=3,5, L=20, B=3,5см, нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Сквизер для цитрусовых	Оборудование	Основное	Размеры: Н=38, L=205, В=62 мм, алюминий	
12.	Стрейнер с 2-мя ушками	Оборудование	Основное	Размеры D=8, L=15см, нержавеющая сталь	
13.	Кофемашина рожковая	Оборудование	Основное	Тип кофемашины: полуавтоматическая. Количество групп 2. Высота группы: высокая. Капучинатор. Помпа для подачи воды.	
14.	Кофемашина	Оборудование	Основное	Тип кофемашины: автоматическая. Количество групп не более 1. Тип используемого кофе молотый / зерновой. Материал жерновов: нержавеющая сталь. Мощность не менее 1450 Вт. Объем не менее 1.8 л. Давление помпы не менее 15 бар. Капучинатор: да. Одновременное приготовление двух чашек. Подогрев чашек.	
15.	Ларь морозильный	Оборудование	Основное	Тип крышки глухая. Диапазон температур от 10°С до -24°С.	
16.	Шкаф-витрина холодильный	Оборудование	Основное	Температурный режим +1 ..+10. Напряжение 220 В. Мощность 77 Вт.	
17.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Температурный режим от 0 до 8 °С. Объем не мене 115 литров. Холодильный агрегат встроенный. Исполнение двери: глухая.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Без морозильной камеры.	
18.	Кипятильник	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Объем емкости не менее и не более 10 л. Количество емкостей: 1.	
19.	Блинница	Оборудование	Основное	Тип: бытовая погружная. Установка: настольная. Максимальное количество блинов: не более 1.	
20.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Подключение: электрическое. Режим гриль: да. Поворотный стол: да.	
21.	Весы кухонные настольные	Оборудование	Основное	Тип: электронные. Максимальный вес не более 5 кг. Цена деления не менее 1 г.	
22.	Льдогенератор	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Тип льда: пальчиковый лед. Производительность не менее 15 кг/сутки. Тип водоснабжения: заливной. Накопитель льда с бункером :да. Вместимость бункера не менее 1.5 кг.	
23.	Плита индукционная одноконфорочная	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Количество конфорок не более 1. Мощность не менее 3,5 кВт.	
24.	Миксер для приготовления шейков, муссов, коктейлей на основе молока	Оборудование	Основное	Установка: настольная. Подключение: электрическое. Количество стаканов не более 2.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Нок-бокс	Оборудование	Основное	Тип: настольный. Материалы: полированная нержавеющая сталь	
26.	Темпер	Оборудование	Основное	Диаметр не менее и не более 58 мм. Материалы: нержавеющая сталь, дерево	
27.	Коврик для темперовки	Оборудование	Основное	Тип коврика: угловой. Габаритные размеры ШхВ, мм. Размеры не более 14 x 12 смю Материалы: силикон	
28.	Питчер	Оборудование	Основное	Объем не менее и не более 750 мл. Материал: нержавеющая сталь.	
29.	Кофемолка	Оборудование	Основное	Система помола: жернова. Число степеней помола не менее 60. Материал жерновов: нержавеющая сталь.	
30.	Кассовый аппарат с моноблоком	Оборудование	Основное	Диагональ экрана не менее 15.6" дюйма. Разрешение экрана не ниже 1024 x 768. Сенсорная панель: да. Оперативная память не менее 8 ГБ. Жесткий диск емкостью не менее 256 ГБ. Считыватель магнитных карт (ридер MSR): да.	
31.	Тележка -шпилька	Оборудование	Основное	Каркас изготовлен из нержавеющей стали aisi 430. Имеет не более 12 и не менее 10 уровней.	
32.	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана 15.6" дюйма. Общее количество ядер процессора не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				8. Объем оперативной памяти не менее 16 ГБ. Частота оперативной памяти не менее 3200 МГц.	

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол разделочный	Оборудование	Основное	ЕКSI СЗПН Э (1800x600x870)Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм)	ОП.14 ПМ.04 ПМ.05
2.	Печь конвекционная с подставкой	Оборудование	Основное	UNOX XEBC-04EU-E1R 800x770x509мм, вместимость: 4 уровня, противень 600x400 мм.	
3.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	«CAS SWN-06». Предел взвешивания 6 кг	
4.	Микровесы электронные	Оборудование	Основное	Rexant 72-1002. Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания до 500 г/0,01 г).	
5.	Плита электрическая индукционная	Оборудование	Основное	«ЕКSI ИПЭ-2 Б». Число конфорок к плите	
6.	Миксер настольный	Оборудование	Основное	KitchenAid модель 5KSM125EER Artisan 4,8л. Объем чаши — 4,8 л	
7.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	"CANDY" CMG2071DS Объем 20 л	
8.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Оборудование	Основное	"POLAIR" DM107-S	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				.Исполнение двери – со стеклом, внутренний объём – 700 литров.	
9.	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	ЕКSI СК Э(800x500x1800). Стеллажа со сплошными полками	
10.	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	ЕКSI СК Э(600x500x1800). Стеллажа со сплошными полками	
11.	Тележка шпилька	Оборудование	Основное	ЕКSI ТШ-12, кол-во листов 12. Вместимость: 12 противней 600x400 мм	
12.	Ванна моечная	Оборудование	Основное	ВМЦ Э 1ЛП 1010x530x870 мм	
13.	Лампа для карамели с лампой ИФ-излучателя	Оборудование	Основное	«Martellato LAMP». регулировка мощности, регулировка корпуса по высоте и наклону	
14.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Основное	Scarlett SC-DF111S01. Диаметр вентилятора: 15 см, мощность: 25 Вт.	
15.	Процессор кухонный	Оборудование	Основное	ROBOT-COUPÉ. Кухонный процессор серии R301 ultra, объем 3,7л	
16.	Блендер	Оборудование	Основное	Redmond RHB-2942 Мощность: 350 Вт, 15000 об/мин. Тип: погружной Комплектация: венчик для взбивания, насадка для смешивания, чаша для измельчения	
17.	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	Основное	«ЕКSI HW-23». 3 секции	
18.	Карамелизатор	Оборудование	Основное	Turbo Torch BS-600. Температура горения: до 1300 градусов, функции:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				регулировка размера пламени	
19.	Фен строительный	Оборудование	Основное	Bosch EasyHeat 500 1600Вт темп.300/500С. Мощность, Вт 2300, регулировка температуры плавная	
20.	Пирометр лазерный	Оборудование	Основное	Зубр ТермПРО400. Диапазон измерений, °С - 50...+400, Оптическое разрешение, (D:S) 12:1	
21.	Аэрограф кондитерский	Оборудование	Основное	Jas1156 в комплекте с компрессором Jas1202 и шлангом. Сопло 0.3 мм, толщина линий от 1 мм до 30 мм, более широкое сопло 0.5 мм, сменные емкости большого объема устанавливаются сверху, в комплекте 3 шт, 20, 40 и 75 м	
22.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	CR-10G(380W). Вместимость: 10 х GN1/1 (EN60х40), шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин., шоковая заморозка 28 кг за 240 мин., расстояние между уровнями: 75 мм	
23.	Краскопульт пневматический	Оборудование	Основное	ЗУБР "ПРОФИ" "ПРО 150 МИНИ" 06454-0.8.	
24.	Компрессор	Оборудование	Основное	PATRIOT WO 24-160. 3 штуки на всех участников	
25.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Основное	Kitfort KT1108	
26.	Стеллаж	Оборудование	Основное	4-х уровневый 600х500х1800	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Мастерская «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	UNOX XEBC-06EU-E1R. вместимость 6 листов 600x400	ПМ.06
2.	Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара	Оборудование	Основное	UNOX S.p.A. серия XEBDC, модель XEBDC-02EU-D. Загрузка - 2 листа 600x400	
3.	Расстоечный шкаф	Оборудование	Основное	Unox XL 413. 12 противней 600x400	
4.	Стол производственный	Оборудование	Основное	EKSI СРПЦ Э. 1200/600/850	
5.	Стол производственный	Оборудование	Основное	EKSI СРПЦ Э. 1200/600/850	
6.	Весы для простого взвешивания	Оборудование	Основное	CAS AD-10. предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г	
7.	Плита индукционная	Оборудование	Основное	EKSI IPD 3,5. одноконфорочная	
8.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	KitchenAid 5KSM125EAC (4,8л). объем дежи - 4,8 л	
9.	Тестомес - машина тестомесильная	Оборудование	Основное	WLBake SP25 A2V. объем дежи 25 л	
10.	Холодильный шкаф комбинированный	Оборудование	Основное	Марихолодмаш ШХК-400М. 400л (2x175л)., 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки.	
11.	Стол с моечной ванной	Оборудование	Основное	1200x600x850	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Тележка-шпилька	Оборудование	Основное	для противней 600х400мм 14 уровней (AISI 430), 14 уровней, размер листа 400х600	
13.	Стеллаж	Оборудование	Основное	ЕКSI СК Э. 1800/1000/500	
14.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	CR15-G (380 V). 800х860х1900, цикл заморозки 240 минут, 15 уровней.	
15.	Тестораскаточная машина «	Оборудование	Основное	WLBake» Модель: DSF 500-1000. Машина для раскатки слоеного теста. Конвейерная тестораскатка, установка напольная, ширина ленты 500 мм, длина не менее 800 мм, тип раскатки – конвейерная	
16.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

Мастерская «Ресторанный сервис»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол прямоугольный (банкетный, складной)	Мебель	Основное	Столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760	ОП.10 ОП.13
2.	Стол квадратный	Мебель	Основное	Столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800	
3.	Стол (круглый) банкетный на 6 гостей	Мебель	Основное	Стол круглый складной, D150	
4.	Стеллаж	Мебель	Основное	ЛДСП, 4 ячейки, 800х450х1500	
5.	Стулья банкетные	Мебель	Основное	Каркас -алюминий, обивка -	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				жаккард	
6.	Стулья барные	Мебель	Основное	Каркас - сталь, обивка - экокожа	
7.	Стол коктейльный круглый (складной)	Мебель	Основное	Столешница ЛДСП, каркас – сталь, диаметр 800 мм, высота 1000мм	
8.	Гиридон	Мебель	Основное	Деревянный, 3 уровня, на колесах, Gueridon Trolley	
9.	Станция официанта	Мебель	Основное	ЛДСП, 1 выдвижной ящик, 2 полки, 500x450x1250	
10.	Стойка барная	Мебель	Основное	Длина/ширина рабочей поверхности/ ширина контактной столешницы/общая высота/высота рабочей зоны 1200/600/250/1250/800	
11.	Стол подсобный	Мебель	Основное	Столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1200/760/760	
12.	Шкаф винный	Мебель	Основное	Деревянный, отсеки под бутылки для вертикального и горизонтального хранения вина, 700x600x2100	
13.	Стеллаж	Мебель	Основное	ЛДСП, 4 ячейки, 800x400x1500	
14.	Барный органайзер	Оборудование	Основное	Пластик черный, Н-10, L-24, В-14,5	
15.	Мерный стакан	Оборудование	Основное	Мах. объем 250 мл, стекло, прозрачный, с мерными делениями	
16.	Джиггер	Оборудование	Основное	30/50 мл с делениями, нержавеющая сталь	
17.	Мельница для льда	Оборудование	Основное	ЕКСI IC-65, электрическая, производительность: 65 кг/час, скорость вращения: 1400 об/мин., потребляемая мощность 0,18 кВт.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Ice bucket / Ведерко для льда	Оборудование	Основное	3 литра, H=17, L=19, B=19см, цвет черный	
19.	Доска разделочная	Оборудование	Основное	20x35см, пластик	
20.	Барный поднос	Оборудование	Основное	Пластик, черный прорезиненный, диаметр - 20 см	
21.	Шейкер классический	Оборудование	Основное	Из нержавеющей стали, 500мл	
22.	Шейкер классический	Оборудование	Основное	Из нержавеющей стали, 700мл	
23.	Шейкер Бостон	Оборудование	Основное	Шейкер со стаканом , сталь нержавеющая, 800мл.	
24.	Смесительный стакан	Оборудование	Основное	Стекло, 725мл, D=10.7, H=15см, прозрачный	
25.	Стрейнер	Оборудование	Основное	Стрейнер с 2-мя ушками, сталь нержавеющая, D=8, L=15см	
26.	Мадлер	Оборудование	Основное	Сталь, D=3.5, L=20, B=3.5см, цвет черный	
27.	Барная ложка	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, L=400, B=24мм	
28.	Ложка для коктейлей	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, L=20/3,7см.	
29.	Пинцет барный	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, L=300мм	
30.	Нарзанник	Оборудование	Основное	Двухступенчатый, сталь/пластик (цвет черный)	
31.	Сквизер	Оборудование	Основное	Алюминиевый, D=7.5, L=21.5см, цвет желтый	
32.	Нож барный	Оборудование	Основное	Сталь, полипропилен, L=200/110, B=15мм	
33.	Рокс (олд фешенд)	Оборудование	Основное	Стекло, 230мл, D=84, H=80мм, прозрачный.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34.	Хайбол	Оборудование	Основное	Стекло, 220мл, D=54/47, H=139мм; прозрачный.	
35.	Харикейн (бокал для Пино Колады)	Оборудование	Основное	Стекло, 380мл, D=73/71, H=176мм, прозрачный	
36.	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	Оборудование	Основное	Стекло, 148мл, D=94, H=132мм, прозрачный	
37.	Гейзеры	Оборудование	Основное	Гейзер пластик, L=70 мм	
38.	Миска стеклянная	Оборудование	Основное	130мл, D=9, H=3,7см, прозрачная	
39.	Миска стеклянная	Оборудование	Основное	1730мл, D=20, H=8,5см, прозрачная	
40.	Миска стеклянная	Оборудование	Основное	2,56л, D=23, H=10,1см, прозрачная	
41.	Кофемашина	Оборудование	Основное	Итальянская кофемашина Nuova Simonelli Appia II Compact 2gr S 220 полуавтомат с 2 традиционными низкими группами. Кофеварка рожковая. Капучинатор, подогреватель чашек, кран для кипятка, увеличенная высота группы под стаканчики на «вынос», система автоматического заполнения бойлера, независимые манометры для водяного насоса и котла	
42.	Кофемолка - электрическая	Оборудование	Основное	CUNIL BRASIL INOX Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе	
43.	Стол производственный для кофемашины	Оборудование	Основное	Прямоугольный, сварная конструкция (длина 1200,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ширина 600, высота 850), отверстия для подачи воды и слива, выдвижной ящик	
44.	Темпер	Оборудование	Основное	Материал: дерево, металл, D=5,7, H=9,5 см;	
45.	Поднос официанта	Оборудование	Основное	Прорезиненный; D=35,6, H=2,5 см; черный	
46.	Кувшин	Оборудование	Основное	Кувшин с крышкой; стекло; 1л; D=12,3, H=20, L=15,8 см; прозрачный	
47.	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Чашка кофейная фарфор; 100мл; D=6,7, H=6, L=10, B=6,7 см; белый + Блюдце фарфор; D=14.5, H=2 см; белый	
48.	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Чашка чайная, фарфор; 280мл; D=10,5, H=7, L=13 см; белый + Блюдце, фарфор; D=11, H=1,5 см; белый	
49.	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	Основное	Стекло; 280мл; D=77, H=150, L=95 мм; прозрачный	
50.	Ложка для эспрессо	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Сталь нержавеющая, L=120/30, B=4 мм	
51.	Кофейная ложка	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Сталь нержавеющая, L=140/45, B=4 мм	
52.	Сахарница	Оборудование	Основное	Фарфор; 200мл; D=11, H=9 см; белый	
53.	Питчер	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, 150мл; H=5,5, L=8,5, B=6,3 см	
54.	Питчер	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, 350мл; H=90, L=105, B=75 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
55.	Питчер	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющей, 600мл; H=11, L=13, B=9см	
56.	Разделочная доска	Оборудование	Основное	Пластик, цвет белый, 30/40 см	
57.	Металлический поднос	Оборудование	Основное	Круглый, сталь нержавеющей, D=32, H=1,2, L=32, B=32см	
58.	Нож для фруктов	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющей, полипропилен, L=22/12см; цвет черный	
59.	Кулер для льда	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющей, 5,1л; D=20,5/14, H=21, B=24,5см	
60.	Бокал для шампанского	Оборудование	Основное	Стекло, 160мл, D=53/70, H=223мм, прозрачный.	
61.	Подсвечник	Оборудование	Основное	Стекло, H=55мм	
62.	Декантер	Оборудование	Основное	Стекло, 1,5л, D=80, H=260мм, прозрачный	
63.	Бокал для красного вина	Оборудование	Основное	Стекло, 470мл, D=71/86, H=219мм, прозрачный	
64.	Бокал для белого вина	Оборудование	Основное	Стекло, 250мл, D=60/70, H=178мм, прозрачный	
65.	Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Вилка десертная, сталь нержавеющая, L=180/57, B=4мм; + Нож десертный, сталь нержавеющей, L=203/110, B=4мм	
66.	Прибор для рыбы (вилка, нож)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Вилка для рыбы, сталь нержавеющая, L=185/55, B=4мм + Нож для рыбы сталь нержавеющая, L=21,5/9, B=0,4см	
67.	Столовый прибор (вилка, ложка, нож)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Вилка столовая, сталь нержавеющей,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				L=200/60, В=4мм +Ложка столовая, сталь нержавеющей, L=210/60, В=4мм +Нож столовый, сталь нержавеющая, L=225/100, В=3мм	
68.	Ложка десертная	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Ложка десертная, сталь нержавеющая, L=183/50, В=4мм	
69.	Хлебная корзина	Оборудование	Основное	Н=7, L=21,5, В=15,5см, цвет - светлое дерево, полиротанг	
70.	Минаж (соль/перец)	Оборудование	Основное	Фарфор, цвет белый	
71.	Молочник	Оборудование	Основное	Фарфор, 300 мл, цвет белый	
72.	Пара чайная (чашка с блюдцем)	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Чашка чайная фарфор, 200мл; D=10, Н=6, L=12,5, В=10см, цвет белый + Блюдце, фарфор, D=14.5, Н=2см; цвет белый	
73.	Бокал для коньяка (снифтер)	Оборудование	Основное	Стекло, 250мл; D=55/65, Н=118мм, прозрачный	
74.	Бокал для коньяка (снифтер)	Оборудование	Основное	Стекло, 398мл; D=59/65, Н=124мм; прозрачный	
75.	Тарелка пирожковая	Оборудование	Основное	Фарфор, D=16,Н=2см; белый	
76.	Тарелка основная	Оборудование	Основное	Фарфор, D=28, Н=3см; белый	
77.	Тарелка закусочная	Оборудование	Основное	Фарфор, D=21, Н=2см; белый	
78.	Тарелка десертная	Оборудование	Основное	Фарфор, D=24, Н=2см; белый	
79.	Салфетки текстильные	Оборудование	Основное	Цвет белый, 50/50 см	
80.	Ручник	Оборудование	Основное	Вафельные полотенца 450x1000	
81.	Скатерти	Оборудование	Основное	Цвет белый, 150/150 см	
82.	Скатерти	Оборудование	Основное	Цвет белый, 150/220 см	
83.	Скатерти	Оборудование	Основное	Цвет белый, 160/240 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
84.	Скатерти	Оборудование	Основное	Цвет белый, D=220 см	
85.	Термопот	Оборудование	Основное	StarWind STP5176, от 3 литров, (металл, пластик) цвет серебристый/черный	
86.	Мусорные ведра	Оборудование	Основное	Металлические, 10 л	
87.	Ваза для цветов	Оборудование	Основное	Фарфор, D=8.5, H=12см, цвет белый	
88.	Черпак для соуса	Оборудование	Основное	Сталь нержавеющая, L=16, V=0,05мл	
89.	Подставка для торта	Оборудование	Основное	Подставка д/торта (бортик вниз), стекло; D=28,H=9см; прозрачная	
90.	Тарелка для пасты	Оборудование	Основное	Фарфор, 400мл; D=29, H=6см; белый	
91.	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Основное	RGV Industrial Juicer, нержавеющая сталь, 5 скоростей режим пульсации, панель управление Touch-screen, мощность 0,8 кВт.	
92.	Ramekin - розетки	Оборудование	Основное	Фарфор, 50мл, диаметр 6,5 см, высота 3,5 см	
93.	Графин без крышки «Флюид»	Оборудование	Основное	Стекло, 125мл, D=60, H=116мм	
94.	Графин без крышки «Флюид»	Оборудование	Основное	Стекло, 250мл, D=71, H=135мм	
95.	Коктейльная рюмка «Z-стемс»	Оборудование	Основное	Стекло, 148мл, D=94, H=132мм	
96.	Коктейльная рюмка «Z-стемс»	Оборудование	Основное	Стекло, 274мл; D=110, H=16мм	
97.	Кофейник с прессом	Оборудование	Основное	Стекло, металл, пластик; 600мл; D=88, H=21, черный, прозрачный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
98.	Чайник	Оборудование	Основное	Фарфор ,400мл, белый	
99.	Нож для масла	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Сталь нержавеющая, L=155/60, В=4мм	
100.	Нок-бокс	Оборудование	Основное	Пластик; Н=17.5см; черный	
101.	Пара бульонная	Оборудование	Основное	Фарфор; 300мл; D=11, Н=5см	
102.	Супница	Оборудование	Основное	3 литра, фарфор	
103.	Черпак для супа	Оборудование	Основное	Из одной коллекции. Сталь нержавеющая, L=30/8, В=0,3мм	
104.	Салфетница	Оборудование	Основное	Сталь, Н=75, L=167, В=20мм; серебряный	
105.	Весы для кофе	Оборудование	Основное	Тiаmо НК0513ВК-1, большой дисплей, подсветка, предел взвешивания: 0,3 кг, точность взвешивания: 0,1 кг.	
106.	Стеллаж кухонный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1800x500x1700	
107.	Стеллаж кухонный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 800x500x1700	
108.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1200x600x850	
109.	Комплект разделочных досок	Оборудование	Основное	600x400x20-6шт (разных цветов)	
110.	Набор кухонной посуды	Оборудование	Основное	Набор кастрюль нержавеющая сталь 1,5л, 2,1л, 3л. Сковорода d=28см, d=24см, антипригарное покрытие, индукция. Миски из нержавеющей стали 3л, 2,5л, 1л. Лопатки	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				силиконовые 28 см. Терка 6-ти сторонняя. Щипцы кухонные (нержавеющая сталь) и другой кухонный инвентарь	
111.	Стеллаж кухонный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1800x500x1700	
112.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1200x600x850	
113.	Стол производственный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1800x600x850	
114.	Стол-тумба производственный	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1200x600x850	
115.	Шкаф навесной	Оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, 1200x400x830	
116.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	POLAIR DM107-S (+/+), стеклянная дверь, диапазон температур +1 ..+10, объем 700л	
117.	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Односекционная, нержавеющая сталь, 1210x630x850	
118.	Индукционная настольная плита	Оборудование	Основное	EKSI IPD 3,5, одноконфорочная, настольная, индукционная. Цифровой дисплей. Прорезиненные ножки. Напряжение 220 В, 3,5 кВт.	
119.	Набор кухонных ножей	Оборудование	Основное	Набор из 3 ножей, материал лезвия и ручки нержавеющая сталь, длина лезвия: 20см; 19,7см; 12см	
120.	Льдогенератор	Оборудование	Основное	Ice Tech Cubic Spray SK45W, вид производимого льда-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кубиковый. Производительность не менее 40 кг/сутки. Напряжение 220В.	
121.	Комплект разделочных досок	Оборудование	Основное	600x400x20-6шт (разных цветов)	
122.	Интерактивный учебный комплекс (Тач-панель)	ТС	Основное	Диагональ экрана 75 дюймов (190 см), сенсорный экран, мультикас: оперативная память:DDR4 не менее 8 Gb , внутренняя память SSD, встроенный Wi-Fi встроенные динамики.	
123.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Размер 600х370х2150, материал ЛДСП	ОДБ (Б).09 ОП.09
2.	Шкаф комбинированный	Мебель	Основное	Размер 600х370х2150, материал ЛДСП	
3.	Стеллаж для спортивного инвентаря	Мебель	Основное	Основание металлическое, полки деревянные	
4.	Тумба	Мебель	Основное	Размер 600х600х650, материал ЛДСП	
5.	Стол	Мебель	Основное	Размер 700х600х510, материал ЛДСП	
6.	Стол	Мебель	Основное	Размер 1200х600х, материал ЛДСП 750	
7.	Шкаф-купе для ботинок	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, Размер 2000х800	
8.	Стеллаж для хранения лыж	Мебель	Основное	Металлический, 2- сторонняя система хранения с перекладинами и основанием	
9.	Футбольный мяч звенящий	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 59377-2021 Мячи футбольные	
10.	Волейбольный мяч звенящий	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 70398-2022 Мячи для вида спорта «Волейбол»	
11.	Диск	Оборудование	Основное	Обрезиненный d=26 15,0 кг	
12.	Скамейка гимнастическая жесткая	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 57542-2017 Скамьи гимнастические.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
13.	Линейка складная для прыжков в длину	Оборудование	Основное	Размер 300x15x1,2, влагостойкая фанера	
14.	Конь гимнастический	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56896-2016 Оборудование гимнастическое. Кони и козлы.	
15.	Козел гимнастический	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56896-2016 Оборудование гимнастическое. Кони и козлы.	
16.	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56433-2021 Оборудование для спортивных игр. Оборудование волейбольное.	
17.	Сетка баскетбольная	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56434-2015 Оборудование для спортивных игр. Оборудование баскетбольное.	
18.	Кольцо баскетбольное	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56434-2015 Оборудование для спортивных игр. Оборудование баскетбольное.	
19.	Щит баскетбольный	Оборудование	Основное	Размер 1800x1050, оргстекло	
20.	Велотренажер	Оборудование	Специализированное	Магнитный велотренажер, 8 уровней нагрузки	
21.	Сетка для переноса	Оборудование	Специализированное	на 20 мячей, материал: полипропилен	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
22.	Мат цветной	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 55667-2020 Маты спортивные. Маты гимнастические.	
23.	Лыжный комплект	Оборудование	Основное	Лыжи (пластиковые), ботинки, палки (алюминиевые)	
24.	Поломоечная машина KEDI	Оборудование	Специализированное	Тип: подметальная, для профессиональной уборки больших помещений	
25.	Бенч	Оборудование	Специализированное	Складной, металл, пластик	
26.	Беговая дорожка SE-1611	Оборудование	Специализированное	Складная, компенсаторы неровности пола, транспортировочные ролики/колеса, упоры для отжиманий, степпер,	
27.	Стенка гимнастическая шведская	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56435-2015 Оборудование гимнастическое. Шведские стенки, решетчатые лестницы, каркасные конструкции для лазания.	
28.	Мяч для баскетбола	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 59378-2021 Мячи баскетбольные	
29.	Скамья для пресса	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 58309-2018 Тренажеры стационарные.	
30.	Мяч волейбольный	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 70398-2022 Мячи для вида спорта «Волейбол»	
31.	Мяч футбольный	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 59377-2021 Мячи футбольные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
32.	Перекладина навесная универсальная	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 55675-2013 Оборудование гимнастическое. Перекладины.	
33.	Теннисный стол	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 56899-2016 Оборудование для спортивных игр. Столы для настольного тенниса.	
34.	Ворота для мини-футбола и гандбола	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 55665-2013 Оборудование для спортивных игр. Ворота для мини-футбола и гандбола.	
35.	Мостик гимнастический	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 55676-2013 Оборудование гимнастическое. Устройства гимнастические для опорных прыжков	
36.	Канат для лазания	Оборудование	Основное	ГОСТ Р 57539-2017 Оборудование гимнастическое. Канаты гимнастические	
37.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок: процессор Intel g4620 3,7 ГГц, ОЗУ 4ГБ, Монитор 18.5" , клавиатура, проводная 2-х кнопочная мышь с колесиком навигации	
38.	Спортивное табло	ТС	Дополнительное	Электронное	
39.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Основное	Презентации, видеоматериалы, ЭОР	

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.	Стеллаж с наклонными полками	Мебель	Основное	Размер 2000x350x900, материал ЛДСП	
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Основание металлическая труба, сиденье и спинка пластик	
3.	Стол	Мебель	Основное	Размер 800x550x750 , материал ЛДСП	
4.	Стол	Мебель	Основное	Размер 200x550x750 , материал ЛДСП	
5.	Стеллаж	Мебель	Основное	Размер 2000x2500x300. металлический	
6.	Стойка библиотечная	Мебель	Основное	Угловая, материал ДЛСП	
7.	Экран	Оборудование	Основное	Настенный ScreenMedia, размер полотна 200x200 см	
8.	Брошюровщик	Оборудование	Специализированное	Office Kit B2108 . Формат документа А4, открытый держатель пружин, пробивная способность 8 листов	
9.	Переплетная машинка	Оборудование	Специализированное	Формат документа А4, пробивная способность 25 листов, количество сшиваемых листов 350	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок DEPO Neos CF207 G4620, монитор Acer PHILIPS EB192Qb TN, клавиатура проводная, мышь проводная	
11.	МФУ	ТС	Основное	лазерное Kyocera M2235dn, черно-белая печать, формат А4/А3	
12.	Проектор	ТС	Основное	BenQ MS527, лампа 190 Вт	

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кресло для конференц-зала	Мебель	Основное	Основание деревянное, сидень и спинка, мягкие, материал чехла: бархат	
2.	Стол звукооператора	Мебель	Основное	Каркас ЛДСП, Размер 1200x800x1500	
3.	Стул офисный	Мебель	Основное	Основание: металлическое, сиденье мягкое, спинка: сетка	
4.	Светодиодный модульный экран	Оборудование	Основное	Размер 5700x2800	
5.	Трибуна со встроенной акустической системой	ТС	Основное	Размер 1320 x 420 x 580, материал каркаса:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металл, в комплексе микрофон на гусиной шее, подсветка, три регулятора громкости, тона ВЧ и НЧ, мощность 40Вт	
6.	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ 13,0", Процессор Intel Celeron N3450 1.1ГГц, ОЗУ 4ГБ	
7.	Микрофон	ТС	Основное	Беспроводная микрофонная система начального уровня с двумя ручными микрофонами	
8.	Акустическая система	ТС	Основное	Колонки 2 шт, количество полос – 2, мощность - 500 Вт, микшер-усилитель, входы 2 линейных, 4 универсальных микрофонных	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Программный продукт для автоматизации основных задач управления и учета в предприятиях общественного питания 1С: Общепит	28	ОП.11 ОП.12 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
2	Программный продукт для автоматизации основных задач управления и учета в предприятиях торговли 1С: Торговля	2	ОП.05

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	3
3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	9
6.ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
Приложение 1.....	12
Приложение 2.....	13

1 ОСНОВНЫЕ 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.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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, служащих 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	
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

изделий разнообразного ассортимента	кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ВД.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление различных видов теста
	ПК 6.3. Производить разделку и формовку теста
	ПК 6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Форма государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена

3.2 Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком объем времени на проведение государственной итоговой аттестации составляет 2 недели.

3.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с календарным учебным графиком на 2023-2024 учебный год государственная итоговая аттестация по ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в сроки:

- 2024-2025 учебный год: с 12.06.2025 г. по 28.06.2025 г.;
- 2025-2026 учебный год: с 13.06.2026 г. по 27.06.2026 г.;
- 2026-2027 учебный год: с 15.06.2027 г. по 29.06.2027 г.;
- 2027-2028 учебный год: с 14.06.2028 г. по 28.06.2028 г.

3.4 Требования к профессиональной подготовке выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Основными видами деятельности выпускника являются:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции

3.5 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.

4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Государственная экзаменационная комиссия

Для проведения ГИА создаётся государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК), формируемая из числа педагогических работников образовательной организации; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; экспертов оператора, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Состав ГЭК утверждается руководителем образовательной организации.

Не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Работа государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Законом Кемеровской области от 05.07.2013 г. № 86-ОЗ «Об образовании»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Министерства просвещения РФ от 19.01.2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11. 2021 г. № 800»;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Распоряжением Министерства просвещения РФ от 01.04.2019г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- 1) программа ГИА;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- 3) выписка из приказа о допуске к ГИА;
- 4) сводная ведомость успеваемости студентов;
- 5) зачетные книжки студентов.

4.2 Материально-техническое и кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Демонстрационный экзамен проводится в образовательной организации в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Требования к членам экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена: экспертная группа создается из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

4.3 Процедура проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по освоенной образовательной программе СПО. Допуск студентов к ГИА осуществляется приказом по техникуму.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретный комплект оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации (далее – 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 образец задания. Составная часть КОД – инвариантная.

Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образец задания для ДЭ содержится в Приложении 1.

Демонстрационный экзамен проводится в образовательной организации в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Обучающиеся проходят ДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда

и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ, уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Продолжительность ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) - 3 ч. 30 мин.

4.4 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ сдают ДЭ в соответствии с комплектом оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе VII приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», определяющем Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

При проведении ДЭ для лиц с ОВЗ и инвалидов предусмотрена возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, и организация дополнительных перерывов с учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания ДЭ, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

Оценка ГИА	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	80,00	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,0

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Подписанный протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену

Результаты проведения оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола.

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление (далее – апелляция) о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами. Апелляция подается лично студентом или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего обучающегося в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА 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 данный учебный год в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме ДЭ. При проведении ГИА в форме ДЭ 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 передачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении ДЭ, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения ДЭ, результаты работ выпускника, видеозаписи хода проведения 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 следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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.

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ, уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ профильного уровня (инвариантная часть КОД) - 3 часа 30 минут.

Оценочные материалы демонстрационного экзамена

Структура КОД:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

Содержательная структура КОД (инвариантная часть) представлена в таблице.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>Умение: 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</p> <p>Умение: 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</p> <p>Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления</p> <p>Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>Умение: соблюдения выхода при порционировании</p> <p>Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий</p> <p>Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос</p>

		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготовки рабочего места для порционирования
		Навык: соблюдения техники безопасности
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к

		реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
--	--	--

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Образец задания для демонстрационного экзамена

Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание модуля 1:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить один горячий соус.

Температура подачи блюда от 35 С.

Минимальная масса одной порции 180 грамм.

Оформление блюда на усмотрение участника.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задание модуля 2:

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

- мусс;
- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление десерта на усмотрение участника.

Масса одной порции 90-130 грамм.

Температура подачи десерта 1-14 С.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задание модуля 3:

Приготовить три порции холодной закуски из птицы.

Обязательные компоненты:

- один холодный соус;
- минимум один гарнир на выбор участника;
- декоративный элемент из теста.

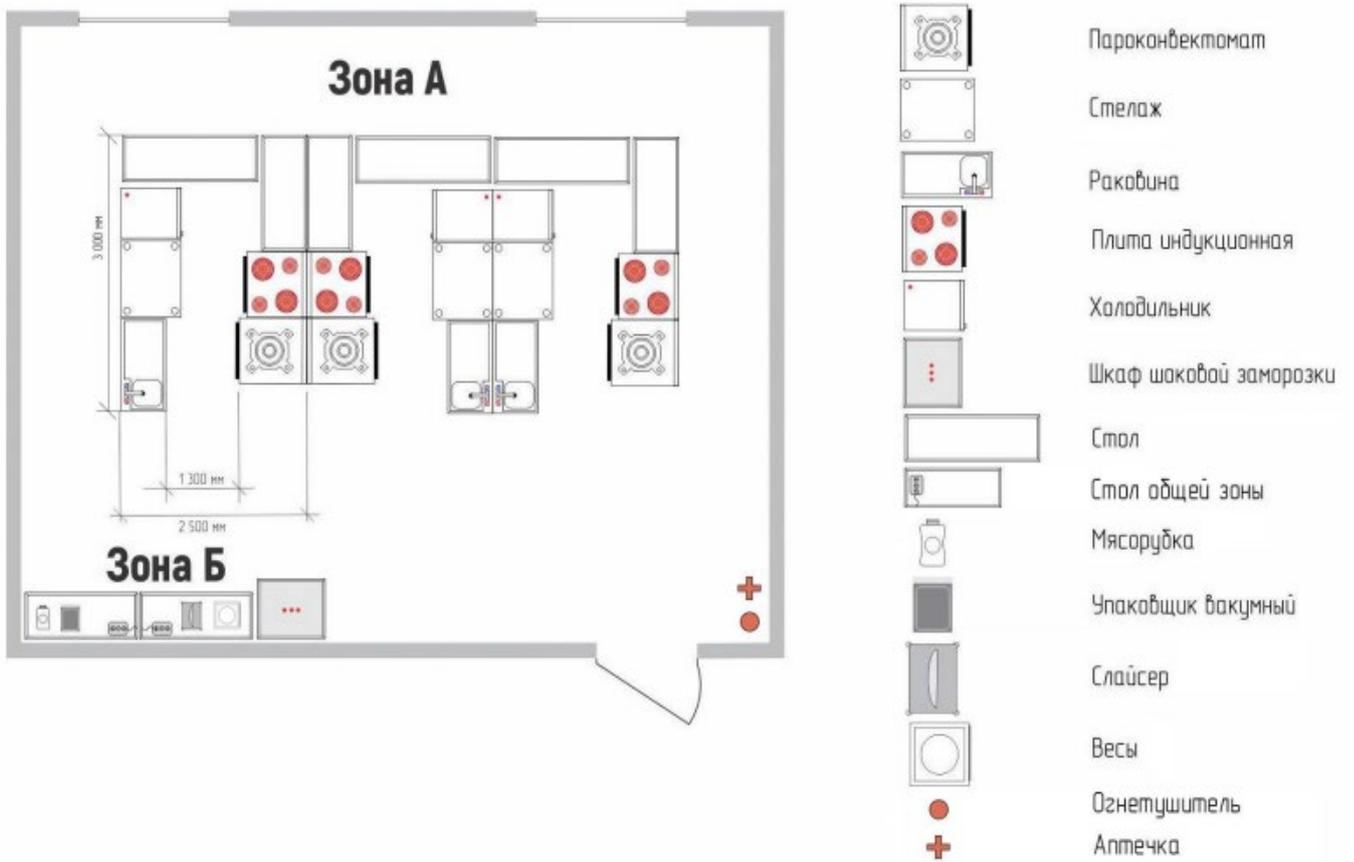
Температура подачи закуски от 1-14 С.

Масса одной порции 100-150 грамм.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе нормативных правовых документов:

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 года №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями).

С изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года;

- Указ Президента Российской Федерации от 21 июля 2020 года №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и План мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400);

Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;
- Распоряжение Губернатора Кемеровской области-Кузбасса от 19 июля 2023 года №120-рг «Об утверждении плана мероприятий по реализации Стратегии развития воспитания «Я- кузбассовец!» в Кемеровской области-Кузбассе на период до 2025 года».

Рабочая программа воспитания основывается на единстве и преемственности образовательного процесса, сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей в технике и предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным и духовным ценностям- нравственным ориентирам, являющимся основой мировоззрения граждан России, передаваемым от поколения к поколению, лежащим в основе общероссийской идентичности и единого культурного пространства страны, укрепляющим гражданское единство, нашедшим свое уникальное проявление в духовном, историческом и культурном развитии много-

национального народа России.

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе укрепление психического здоровья и физическое воспитание.

Рабочая программа воспитания:

- предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности в техникуме;
- разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления техникума, в том числе советов обучающихся, советов родителей (законных представителей);
- реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания;
- предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения, принятым в российском обществе на основе российских базовых конституционных норм и ценностей;
- предусматривает историческое просвещение, формирование российской культурной и гражданской идентичности обучающихся.

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи рабочей программы воспитания

Воспитательная деятельность в техникуме является частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Участниками образовательных отношений являются директор, заместители директора по воспитательной и учебной работе, безопасности образовательного процесса, советник директора по воспитанию и работе с детскими объединениями, преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физического воспитания, библиотекарь, члены Студенческого совета, представители родительской общности.

Цель: 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:

- 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, 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.

Направления 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.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания:

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
Гражданское воспитание <p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>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, российско-го национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</p>
Патриотическое воспитание <p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
Духовно-нравственное воспитание <p>Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе миро-</p>

воззренческого 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.

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.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, русского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

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.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности

разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

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.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

Вариативные целевые ориентиры:

- принимать участие в реализации программ по сохранению исторического наследия народов страны и малых народностей Кузбасса;

- принимать участие в работе поисковых, военно-исторических, краеведческих, студенческих отрядов и молодежных объединений социально значимой направленности;

- принимать участие в работе студенческого самоуправления, институтов коллективной студенческой самоорганизации (общественных, добровольческих, волонтерских организаций и объединений студентов);

- содействовать сохранению окружающей среды своего региона, быть активным участником мероприятий экологической направленности;

- вести здоровый образ жизни и принимать участие в мероприятиях по его пропаганде.

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах в регионе на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны. Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Таштагола и Таштагольского района, Кузбасса
Патриотическое воспитание Проявляющий любовь к своей малой Родине, бережное отношение к историческому и культурному наследию региона. Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию.
Духовно-нравственное воспитание Проявляющий уважение к культуре коренных народов Кузбасса. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание Знающий культурные традиции региона. Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре. 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 Ориентированный на ведение здорового образа жизни и участие в спортивных мероприятиях, сдачу норм ГТО. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
Профессионально-трудовое воспитание Занимающий активную жизненную позицию в вопросах освоения выбранной профессии. Применяющий знания о нормах выбранной профессии, 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.
Экологическое воспитание Бережно относящийся к природе родного края. 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

Имеющий представление о вкладе кузбассовцев в развитие науки, культуры, промышленности и спорта .

Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности.

Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Уклад государственного профессионального образовательного учреждения «Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»

Техникум осуществляет свою деятельность в соответствии с предметом и целями деятельности путем выполнения работ, оказания услуг в сфере образования.

Предметом деятельности является реализация в пределах контрольных цифр приема граждан основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (профессиональными образовательными стандартами), запросами регионального рынка труда.

Основной целью является образовательная деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования и по программам профессионального обучения.

Миссия: укрепление ведущих позиций в сфере среднего профессионального образования путем повышения качества образовательных услуг, внедрения новых образовательных технологий и новых направлений подготовки. Удовлетворение текущих запросов обучающихся, работодателей и общества, стремление предсказывать их будущие нужды, чтобы открыть новые горизонты сотрудничества. Наш выпускник - это гармонично развитый, конкурентоспособный специалист в сфере общественного питания и торговли, умеющий трансформировать приобретенные знания в профессиональной компетентности, самостоятельно вырабатывающий решения, умеющий работать в коллективе, способный планировать свою жизнь в соответствии с целями.

ГПОУ ТТГТиСО находится на юге Кузбасса. Сегодня техникум- это одно из ключевых звеньев системы подготовки кадров для сферы сервиса и услуг нашего региона.

Анализ социального паспорта за показывает увеличение количества студентов, имеющих родителей инвалидов, из неполных, многодетных, шахтерских семей, детей безработных, а также детей-сирот, детей участников специальной военной операции, инвалидов.

В техникуме уделяется большое внимание внеучебной работе, здоровому образу жизни, дополнительному образованию и развитию студенческого самоуправления.

Обучающиеся техникума ежегодно принимают участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах и научно-практических конференциях, таких как: чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы», конкурс профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», областной конкурс «Безопасный труд в моей будущей профессии (специальности)», всероссийский конкурс молодежных проектов «Наша история», межрегиональный заочный фестиваль «Я помню! Я горжусь!», фестиваль «Наука 2.0», фестиваль непрофессионального творчества «Студенческая весна» и т.д.

Реализация воспитательной работы в техникуме строится в активном взаимодействии с управлениями молодежной политики и общественными организациями региона, города и муниципального округа, деятельность которых непосредственно связана с воспитанием молодежи, развитием молодежного движения и поддержкой молодежных инициатив.

Среди партнеров техникума: компания AYS!Group и гостиничный комплекс AYS, гостиничный комплекс «Ольга», администрация Таштагольского муниципального района, местное отделение Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи «Движения Первых».

В реализации отдельных направлений воспитания участвуют работники медицинского учреждения ГБУЗ Таштагольская РБ.

ГПОУ ТТГТиСО плодотворно сотрудничает с различными предприятиями и организациями индустрии гостеприимства, общественного питания и торговли Таштагольского района.

Воспитательный процесс в техникуме базируется на социокультурных и духовно-нравственных ценностях, принятых в российском обществе, при этом наиболее значимыми для среднего профессионального образования являются:

- ценность самоопределения и самореализации в образовании необходима для построения общества, основанного на признании человеческого достоинства. Личностное, а затем профессионально-личностное развитие человека выступает смысловым ориентиром образования.
- ценность профессионализма ориентирует на высокую социальную значимость профессиональной квалификации и профессиональной компетентности, подготовленности к выполнению задач профессиональной деятельности. Профессионализм специалиста проявляется в непрерывном самообразовании и саморазвитии, профессиональной мобильности в быстро меняющемся мире под влиянием цифровой трансформации;
- осмысленный, производительный и качественный профессиональный труд представляет собой важную ценность, следствием которой является экономическая самостоятельность и зрелость личности;

Ценность социального доверия и партнерства. В результатах образования заинтересованных различные социальные институты, и, чтобы интересы всех сторон были учтены, им нужно научиться договориться друг с другом, находить точки пересечения, при необходимости – идти на компромисс.

Приоритетным направлением в воспитательной работе техникума является развитие студенческого самоуправления. В техникуме созданы и успешно функционируют студенческий совет, совет общежития, созданные и возглавляемые студентами объединения: студенческий медиацентр, волонтерский отряд «Вместе», трудовой отряд подростков «ТТГТиСО».

В техникуме реализуются курсы внеурочной деятельности общеинтеллектуального направления в рамках патриотического воспитания- «Россия- моя история», реализуется курс «Разговоры о важном», гражданское воспитание- «Правовое просвещение и формирование основ законопослушного поведения обучающихся», физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия- «Подготовка к сдаче норм ГТО», «Основы здорового образа жизни».

Силами студенческого самоуправления реализуется ряд традиционных мероприятий: день дублера, акции «Поздравь учителя», «Пусть осень будет золотой», «Георгиевская ленточка», «Окна победы» конкурса учебно-воспитательных проектов «Твоя инициатива», посвящение в студенты, день студента, праздничная программа «К нам стучится Новый год!» и др.

Техникум имеет свою символику: флаг, логотип, слоган.

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объект, обеспеченный средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием (студенческий медиацентр)

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации в разделах «Деятельность» и «Студенту», а так же в социальных сетях:.

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;

— 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:

— 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- организация участия группы в конкурсе учебно-воспитательных проектов «Твоя инициатива», Весенней неделе добра и т.п.;

— 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;

— работу 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;

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

- организацию социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации) через вовлечение в чемпионатное движение «Профессионалы», «Абилимпикс» и т.п.;

- 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, проведение диагностики на выявление группы риска;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии;

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми 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.);

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

- встречи с известными представителями профессии;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии.

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:

— 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;

— 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);

— 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;

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии;

- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией.

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- организация консультаций;
- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий специальности;
- совместные мероприятия, посвященные Дню *специальности*
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности- день матери, акции приуроченные Дню победы, Дню любви, семьи и верности и т.п.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО):

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся- студенческий совет, совет общежития, первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- 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;

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 молодежные 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;
- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, 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, в том числе в рамках федерального проекта «Профессионалитет» кластера «Гостеприимный Кузбасс»;
- 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 образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны, в том числе в рамках деловой программы чемпионатов по профессиональному мастерству;
- 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, в том числе конкурс учебно-воспитательных и социально-значимых проектов «Твоя инициатива»;
- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.-

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), 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 сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий.

Модуль «Антикоррупционное воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по антикоррупционному воспитанию в техникуме предусматривает:

- воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимых для формирования у обучающихся гражданской позиции в отношении коррупции;
- формирование компетентности в решении жизненных задач по существующим нормам и правилам;
- формирование у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок;
- овладение знаниями о понятии права, законности, правоотношениях, связанных с коррупцией.

Модуль «Волонтерство и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного потенциала работы по данному направлению предусматривает:

- деятельность в образовательной организации волонтерского отряда «Вместе», трудового отряда подростков «ТТГТиСО»;
- участие обучающихся в качестве волонтеров в мероприятиях различных уровней, проведение добровольческих акций и т.п.;
- реализацию социально-значимых проектов и оказание адресной помощи нуждающимся..

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Кадровое обеспечение

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Для реализации рабочей программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами.

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

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, организует контроль за реализацией программы воспитания.

Заместитель директора по воспитательной работе, непосредственно курирует данное направление, координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организует и контролирует работу кураторов групп, организует работу Совета профилактики.

Заместитель директора по учебной работе участвует в работе Совета профилактики, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.

Кураторы групп осуществляют свой функционал в соответствии с Положением о кураторе группы: осуществляют систематический анализ состояния успеваемости, организуют учебно-воспитательный процесс в группе и вовлекают студентов в систематическую деятельность коллектива, изучают индивидуальные особенности личности студентов, условия их жизнедеятельности в семье и ПОО, отслеживают и своевременно выявляют девиантные проявления в развитии и поведении студентов, организуют группу для посещения мероприятий согласно плана техникума. Преподаватели реализуют воспитательную составляющую на учебном занятии: участвуют в проведении Недель специальности, Предметных недель и т.п.

Педагог-психолог обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.

Руководитель физического воспитания организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к здоровому образу жизни, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.

Библиотекарь осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия. Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов техникума и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности в техникуме включает:

- Устав ГПОУ ТТГТиСО
- Правила внутреннего распорядка обучающихся ГПОУ ТТГТиСО;
- Положение о совете профилактики ГПОУ ТТГТиСО;
- Положение о кураторстве ГПОУ ТТГТиСО;

- Положение о порядке организации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ;
- Положение о студенческом совете ГПОУ ТТГТиСО;
- Положение о внешнем виде студентов, преподавателей и сотрудников;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов;
- Приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Приказ о проведении родительского собрания.

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами:

- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;

Сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Для реализации рабочей программы воспитания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В техникуме созданы надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа лиц с инвалидностью и ОВЗ в здания и помещения образовательного учреждения включая: пандусы, поручни, контрастная маскировка на лестничных маршах, специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения. В целях доступности получения среднего профессионального образования инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в техникуме обеспечивается:

- адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;
- обеспечение для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата возможностей беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные комнаты и другие помещения техникума.

Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

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. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

– регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и другое);

– сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

– привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей, сторонних организаций, их статусных представителей;

– дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: Государственная академическая стипендия назначается студентам в зависимости от успехов в учебе на основании результатов промежуточной аттестации не реже двух раз в год.

Студент, которому назначается государственная академическая стипендия, должен соответствовать следующим требованиям:

- отсутствие по итогам промежуточной аттестации оценки «удовлетворительно»;
- отсутствие академической задолженности.

Повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам обучающимся на «отлично».

Также предусмотрены следующие формы поощрения обучающихся техникума:

- объявление благодарности,
- награждение грамотой, дипломом, памятным подарком;
- награждение почётной грамотой;
- благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям);
- публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

Основанием для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся могут быть рейтинги, достижения в различного уровня конкурсах, олимпиадах, соревнованиях, участие в практических конференциях, добровольческих форумах и акциях.

Анализ воспитательного процесса

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2024/2025 г.

Таштагол, 2024

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ
на 2024 — 2025 учебный год**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	Класный час «День знаний» «День окончания Второй мировой войны»	1-4 курсы	02.09.2024	Кураторы групп 1-4 курса
2.	Внеклассное мероприятие «Международный день распространения грамотности»	Студенты 1-4 курсов	09.09.2024	Преподаватели русского языка и литературы
3.	Внеклассное мероприятие «Международный день памяти жертв фашизма»	Студенты 1-4 курсов	10.09.2024	Преподаватели истории
4.	Внеклассное мероприятие «День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)»	Студенты 1-4 курсов	20.09.2024	Преподаватели истории
5.	Внеклассное мероприятие «День памяти жертв политических репрессий»	Студенты 1-4 курсов	30.10.2024	Преподаватели истории
6.	Внеклассное мероприятие «День Государственного герба Российской Федерации»	Студенты 1-4 курсов	29.11.2024	Преподаватели истории
7.	Внеклассное мероприятие «День неизвестного солдата»	Студенты 1-4 курсов	04.12.2024	Преподаватели истории
8.	День конституции РФ- Единый урок «Права человека»	Студенты 1-4 курсов	12.12.2024	Заместитель директора по ВР, преподаватель права
9.	Класный час «Кузбасс- это мы»	Студенты 1-4 курсов	20-24.01.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
10.	КВИЗ «Международному день Земли»	Студенты 1-4 курсов	22.04.2025	Преподаватели биологии и экологии
11.	Открытый класный час «День славянской письменности и культуры»	Студенты 1-4 курсов	23.05.2025	Преподаватели русского языка и литературы
12.	Викторина «Пушкинский день в России», посвященная Дню русского языка	Студенты 1-4 курсов	06.06.2025	Преподаватели русского языка и литературы

13.	Классный час «День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Студенты 2-4 курсов	23.08.2025	Заместитель директора по ВР
14.	Посещение мероприятий по программе «Пушкинская карта»	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Заместитель директора по ВР, Кураторы групп
2. Кураторство				
1.	День здоровья «Привет, первокурсник!»	Студенты 1 курса	07-08.09.2024	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, Кураторы групп 1 курса, педагог дополнительного образования
2.	Презентация проектов в рамках конкурса учебно-воспитательных проектов «Твоя инициатива»	Студенты 1-4 курсов	17.10.2024	Заместитель директора по ВР
3.	Классный час «Готовимся к сессии»	Студенты 1-4 курсов	09-13.12.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
4.	Классный час «Я в социальных сетях»	Студенты 1-4 курсов	21-25.04.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
5.	Защита проектов в рамках конкурса учебно-воспитательных проектов «Твоя инициатива»	Студенты 1-4 курсов	20.05.2025	Заместитель директора по ВР
6.	Классный час «Тайм менеджмент, или в поисках потерянного времени»	Студенты 1-4 курсов	26-30.05.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
7.	Организация участия студентов группы в общетехнических мероприятиях	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Кураторы групп 1-4 курсов
8.	Классные часы «Разговоры о важном»	Студенты 1-4 курсов	Еженедельно	Кураторы групп 1-4 курсов

9.	Осуществление контроля успеваемости и посещаемости	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Кураторы групп 1-4 курсов
3. Наставничество				
1.	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Студенты 1-4 курсов	13.-17.01.2025	Заместитель директора по ВР
2.	Уроки успеха	Студенты 1-4 курсов	Во время проведения чемпионатов профессионального мастерства	Заместитель директора по ВР
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественная линейка «День знаний»	1 курс	02.09.2024	Заместитель директора по ВР
2.	Праздничный концерт «Краски осени» (на избирательном участке в единые дни голосования)	Праздничный концерт «Краски осени» (на избирательном участке в единые дни голосования)	08.09.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
3.	Праздничный концерт «День Учителя»	Студенческий совет, представители творческих объединений ГПОУ ТТГТиСО	04.10.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
4.	Внеклассное мероприятие «День работника пищевой промышленности»	Студенты 1-4 курсов	23.10.2024	Преподаватели специальных дисциплин
5.	Открытый классный час, посвященный Дню народного единства «Едино государство, когда един народ»	Студенты 1-4 курсов	01.11.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
6.	Праздничный концерт, посвященный Дню матери «Всё начинается с МАМЫ»	Студенты 1-4 курсов, представители творческих объединений	29.11.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования

		ГПОУ ТГГТиСО		
7.	Открытый классный час «День героев Отечества»	Студенты 1-4 курсов	09.12.2024	Преподаватели истории
8.	Праздничная программа «К нам стучится Новый год!»	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет, представители творческих объединений ГПОУ ТГГТиСО	26.12.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
9.	Участие во Всеузбасском историческом диктанте	Студенты 1-4 курсов	I квартал ежегодно	Преподаватели истории
10.	Открытый классный час «Страницы блокадного Ленинграда»	Студенты 1-4 курсов	27.01.2025	Заместитель директора по ВР, преподаватели русского языка и литературы
11.	Открытый классный час «Сталинградская битва. Ни шагу назад!»	Студенты 1-4 курсов	03.02.2025	Преподаватели истории
12.	Викторина «Битва умов», посвященная дню русской науки	Студенты 1-4 курсов	07.02.2025	Преподаватели
13.	Конкурс чтецов «Слава Героям – Защитникам Отечества!»	Студенты 1-4 курсов	17-21.02.2025	Заместитель директора по ВР
14.	Праздничный концерт «Для вас, любимые!», посвященный Международному женскому дню	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет	07.03.2025	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
15.	Открытый классный час «День воссоединения Крыма и России»	Студенты 1-4 курсов	18.03.2025	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории
16.	Гагаринский урок «Космос – это мы»	Студенты 1-4 курсов	11.04.2025	Преподаватель истории
17.	Литературно-музыкальная композиция «Разве можно было забыть?»	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет	08.05.2025	Заместитель директора по ВР, преподаватель литературы

18.	Акция «Окна Победы»	Студенческий совет	08.05.2025	Педагоги дополнительного образования
19.	Участие во Всероссийской акции «Бессмертный полк»	Студенты 1-4 курсов	09.05.2025	Заместитель директора по ВР
20.	Участие в областной патриотической акции «Письма Победы»	Студенты 1-4 курсов	Май 2024	Преподаватели истории
21.	Открытый классный час «День России»	Студенты 1-4 курсов	11.06.2025	Преподаватели истории
22.	Акция «Окна России»	Студенческий совет	11.06.2025	Педагоги дополнительного образования
23.	Линейка «Итоги года»	Студенты 1-3 курсов	18.06.2025	Заместитель директора по ВР, педагог доп. образования
24.	День памяти и скорби	Волонтерский отряд «Вымпел»	22.06.2025	Педагоги дополнительного образования
25.	Торжественное вручение дипломов	Студенты 3-4 курсов	30.06.2025	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования
26.	Флешмоб «День Государственного Флага Российской Федерации»	Волонтерский отряд «Вымпел»	22.08.2025	Заместитель директора по ВР
27.	Флешмоб, посвященный Дню российского кино «Мой любимый фильм»	Студенты 2-4 курсов	27.08.2025	Заместитель директора по ВР
28.	Работа кружков и спортивных секций	Студенты 1-4 курсов	еженедельно	Руководители кружков и спортивных секций
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Онлайн фотовыставка «Мой герой», посвященная Дню отца в России	Студенты 1-4 курсов	13-15.10.2024	Руководитель медиацентра
2.	Фотоконкурс в социальных сетях #япрофи	Студенты 1-4 курсов	15-19.04.2025	Заместитель директора по ВР, заведующий практическим обучением

3.	Прослушивание Гимна РФ, Кемеровской области-Кузбасса	Студенты 1-4 курсов	Понедельник, четверг, еженедельно	Заместитель директора по ВР, педагоги дополнительного образования
4.	Проведение церемонии поднятия флага РФ	Студенты 1-4 курсов	Все значимые даты и государственные праздники	Заместитель директора по ВР, педагоги дополнительного образования
5.	Оформление книжных тематических выставок	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Библиотекарь
6.	Трансляция тематических роликов на экранах в холле 1 этажа	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Заместитель директора по ВР
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительские собрания в учебных группах	Родители 1-4 курсов	22-23.10.2024	Кураторы групп
2.	Родительские собрания в учебных группах	Родители студентов 1-4 курсов	15-16.01.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
3.	Фотопроект «В объективе Семья», посвященный Международному дню семьи	Студенты 1-4 курсов	16.05.2025	Руководитель медицентра
4.	Флешмоб «День семьи, любви и верности»	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет	08.07.2025	Заместитель директора по ВР
7. Самоуправление				
1.	Классный час «Выбор актива группы»	Студенты 1-4 курсов	02-06.09.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
2.	Студенческая конференция – выборы председателя студенческого совета и студенческого совета	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет	11.09.2024	Педагоги дополнительного образования
3.	Акция «Поздравь учителя»	Студенческий совет	04.10.2024	Педагоги дополнительного образования
4.	День дублера	Студенческий совет	04.10.2024	Заместитель директора по ВР
5.	Конкурс «Студенческий лидер», посвященный Дню российского студенчества	Студенты 1-4 курсов, студенческий	24.01.2025	Заместитель директора по ВР

		совет		
6.	Собрание Ассоциации студентов- наставников «Точка роста»	Студенты 2-4 курсов	ежемесячно	Зам. директора по ВР, педагог доп. образования
7.	Собрание студенческого совета	Студенты 1-4 курсов	ежемесячно	Педагоги дополнительного образования
8.	Собрание первичной ячейки РДДМ	Студенты 1-2 курсов	ежемесячно	Педагоги дополнительного образования
8. Профилактика и безопасность				
1.	Линейка «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курсы	03.09.2024	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по БОП, преподаватели БЖ и БЖД
2.	Киноклуб «25 кадр» просмотр и обсуждение фильма «Беслан»	Студенты, проживающие в общежитии	03.09.2024	Воспитатели общежития
3.	Всероссийский день трезвости (просмотр кинофильма)	Студенты 1-4 курсов	11.09.2024	Заместитель директора по ВР
4.	Классный час «Безопасность дорожного движения»	Студенты 1-4 курсов	16-20.09.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
5.	Организация прохождения тестирования СПТ	Студенты 1-4 курсов	Вторая половина сентября	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
6.	Конкурс фотографий «Быть здоровым – модно!»	Студенты 1-4 курсов	07-11.10.2024	Руководитель медицентра
7.	Классный час «Поведение в трудных эмоциональных ситуациях и основы бесконфликтного общения»	Студенты 1-4 курсов	14-18.10.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
8.	Участие в региональной КВИЗ-игре Молодежь против экстремизма»	Студенты 1-4 курсов	III квартал ежегодно	Заместитель директора по ВР
9.	Психологический урок «Нам надо лучше знать друг друга», посвященный Международному дню толерантности	Студенты 1-4 курсов	15.11.2024	Педагог-психолог.
10.	Классный час «Я выбираю жизнь!» (здоровый образ жизни)	Студенты 1-4 курсов	18-22.11.2024	Кураторы групп 1-4 курсов

11.	Внеклассное мероприятие «Стоп ВИЧ» посвященное Всемирному дню борьбы со СПИДом	Студенты 1-4 курсов	02.12.2024	Медицинский работник
12.	Классный час «Способы борьбы со стрессом»	Студенты 1-4 курсов	16-20.12.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
13.	Классный час «Как прекрасен этот мир» (профилактика суицидального поведения)	Студенты 1-4 курсов	IV квартал ежегодно	Заместитель директора по ВР
14.	Круглый стол, посвященный Всемирному дню иммунитета «Битва за иммунитет»	Студенты 1-4 курсов	03.03.2025	Медицинский работник
15.	Классный час «Депрессия и способы борьбы с ней»	Студенты 1-4 курсов	10-14.03.2025	Кураторы групп 1-4 курсов.
16.	Классный час «Интернет как средство образования и воспитания: возможности и риски»	Студенты 1-4 курсов	24-28.03.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
17.	Классный час «Мой выбор – здоровье!» (профилактика алкоголизма и наркомании)	Студенты 1-4 курсов	07-11.04.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
18.	Классный час «Мой выбор-жизнь без правонарушений»	Студенты 1-4 курсов	19-23.05.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
19.	Классный час «Лето с пользой» (профилактика правонарушений, соблюдение правил ЗОЖ во время каникул, летняя занятость)	Студенты 1-4 курсов	02-06.06.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Внеклассное мероприятие «День повара»	Студенты 1-4 курсов	18.10.2024	Преподаватели специальных дисциплин
2.	Классный час «Составляем резюме»	Студенты 1-4 курсов	24-28.02.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
3.	Внеклассное мероприятие «День кондитера»	Студенты 1-4 курсов	05.05.2025	Преподаватели специальных дисциплин
4.	Внеклассное мероприятие «День российского предпринимательства»	Студенты 1-4 курсов	27.05.2025	Преподаватели:
5.	Цикл мероприятий «Посвящение в профессию» для специальностей кластера «Гостеприимный Кузбасс»	Студенты 1 -2 курсов	Октябрь- декабрь 2024	Заместитель директора по ВР
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				

1.	Классный час «Урок успеха. Правила внутреннего распорядка»	2-4 курсы	02.09.2024	Кураторы групп 2-4 курса
2.	Классный час «Введение в профессию (специальность). Правила внутреннего распорядка»	1 курс	02.09.2024	Кураторы групп 1 курса
3.	Классный час «День профессионального образования»	Студенты 1-4 курсов	01-04.10.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
4.	Классный час «Конкурсы профессионального мастерства – путь к успеху»	Студенты 1-4 курсов	07-11.11.2024	Кураторы групп 1-4 курсов
5.	Конкурс «Профессиональный студент»	Студенты 1-4 курсов	20-24.01.25	Заместитель директора по ВР
6.	Флешмоб «Праздник весны и труда»	Студенты 1-4 курсов, студенческий совет	01.05.2025	Заместитель директора по ВР
11. Антикоррупционное воспитание				
1.	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	Студенты 1-4 курсов	Сентябрь 2024 г.	Заместитель директора по БОП
2.	Конкурс плакатов «Мы против коррупции»	Студенты 1-4 курсов	05-09.02.2025	Заместитель директора по БОП
3.	Классные часы «Противодействие коррупции»	Студенты 1-4 курсов	16-17.04.2025	Заместитель директора по БОП
12. Волонтерство и добровольческая деятельность				
1.	Акция ко Дню пожилых людей «Пусть осень будет золотой»	Волонтерский отряд «Доброволец»	01-02.10.2024	Педагоги дополнительного образования
2.	Добровольческая акция, посвященная Дню защиты животных	Студенческий совет, волонтерский отряд «Доброволец»	04.10.2024	Педагоги дополнительного образования
3.	Обучающий семинар для волонтеров, посвященный Международному дню инвалидов	Студенты 1-4 курсов	04.12.2024	Заместитель директора по ВР, Педагоги дополнительного образования

4.	Весенняя неделя добра	Студенты 1-4 курсов	22-28.04.2025	Кураторы групп 1-4 курсов
5.	Акция «Краски лета» к Международному дню защиты детей	Волонтерский отряд «Вымпел»	01.06.2024	Педагоги дополнительного образования
6.	Событийное волонтерство на мероприятиях	Волонтерский отряд «Вымпел»	В течение года	Педагоги дополнительного образования
7.	Участие в работе штаба «Своих не бросаем!»	Волонтерский отряд «Вымпел»	В течение года	Заместитель директора по ВР
8.	Собрание волонтерского отряда «Вместе»	Студенты 1-4 курсов	ежемесячно	Педагоги дополнительного образования

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ООД(Б).01 РУССКИЙ ЯЗЫК».....	2
«ООД(Б).02 ЛИТЕРАТУРА»	30
«ООД(Б).03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК».....	63
«ООД(Б).04 ИСТОРИЯ».....	93
«ООД(Б).05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»	131
«ООД(Б).06 ИНФОРМАТИКА».....	173
«ООД(Б).07 ГЕОГРАФИЯ»	198
«ООД(Б).08 ФИЗИКА»	224
«ООД(Б).09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	277
«ООД(Б).10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»	292
«ООД(Б).11 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ».....	328
«ООД(П).01 ХИМИЯ».....	341
«ООД(П).02 БИОЛОГИЯ»	365
«ООД(П).03 МАТЕМАТИКА»	405
«ООД(Д).01 ЭКОЛОГИЯ КУЗБАССА»	465
«ООД(Д).02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	475

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	4
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	15
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	15
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	16
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	24
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	24
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	24
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	25
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Русский язык» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);
- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Русский язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- обеспечение осознания и проявления общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;
- формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

Русский язык - государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения народов России, национальный язык русского народа. Как государственный язык и язык межнационального общения русский язык является средством коммуникации всех народов

Российской Федерации, основой их социально-экономической, культурной и духовной консолидации.

Изучение русского языка способствует усвоению обучающимися традиционных российских духовно-нравственных ценностей, воспитанию нравственности, любви к Родине, ценностного отношения к русскому языку, формированию интереса и уважения к языкам и культурам народов России и мира, развитию эмоционального интеллекта, способности понимать и уважать мнение других людей.

Свободное владение русским языком является основой социализации личности, способной к успешному речевому взаимодействию и социальному сотрудничеству в повседневной и профессиональной деятельности в условиях многонационального государства.

В содержании программы по русскому языку выделяются три сквозные линии: «Язык и речь. Культура речи», «Речь. Речевое общение. Текст», «Функциональная стилистика. Культура речи».

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Русский язык» входит в предметную область «Русский язык и литература» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Русский язык» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Русский язык» завершается экзаменом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Русский язык» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. <p>3) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание духовных ценностей российского народа; - 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 родителями (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознания принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. <p>б) трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное 	<ul style="list-style-type: none"> - иметь представление о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку (ПРб01); - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; уметь распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) (ПРб07);

	<p>состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым к новому.</p>	
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированность личностных результатов: 4) эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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; 8) 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: а) базовые логические действия: - устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения; б) базовые исследовательские действия: - 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; в) работа с информацией:</p>	<p>- применять знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; уметь создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); (ПР603) - 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); (ПР604)</p>

	<p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению;</p> <p>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</p>	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>7) экологического воспитания:</p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия</p>	<p>- 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; иметь представление о формах существования национального русского языка; знать о признаках литературного языка и его роли в обществе; (ПР605)</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; уметь</p>

<p>предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - 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; 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; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - 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; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; 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; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p>	<p>определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; (ПРБ08)</p>
---	---

	<p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; 	
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. <p>5) физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятия себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность видеть мир с позиции другого человека. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; (ПРб02) - иметь представление об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать систему знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщить 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; (ПРб06) - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. (ПРб09)

	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>2) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; (ПРб02) - иметь представление об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать систему знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщить знания об

	<p>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p>	<p>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; (ПР606)</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. (ПР609)</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>б) трудового воспитания:</p> <p>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>8) ценности научного познания:</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению;</p> <p>- делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора.</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; (ПР602)</p> <p>- иметь представление об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать систему знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщить 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; (ПР606)</p>

		<p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. (ПР609)</p>
<p>ПК 1.1. -5.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Сформированность личностных результатов: 8) 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 коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и коммуникации; - развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 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 ее 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 при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования</p>	<p>- применять знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); (ПР603) - 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); (ПР604) - иметь представление об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщить знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации</p>

	информационной безопасности.	в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате.(ПР606); - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. (ПР609)
--	------------------------------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	120
Основное содержание	86
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	40
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	10
Консультации	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
Раздел 1 Общие сведения о языке		10		
Основное содержание				
Тема 1.1 Язык как знаковая система	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК10	
	1. Язык как знаковая система. Основные функции языка. Язык и культура. Русский язык – государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг. Роль литературного языка в обществе.	2		
	Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала	2		
	1. Значение русского языка при освоении профессии СПО естественнонаучного профиля.	2	ОК 01, ОК 04, ОК05, ОК10 ПК 1.1-5.1	
Тема 1.2 Язык и речь. Культура речи	Основное содержание			
	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК05, ОК10	
	1. Система языка, её устройство, функционирование. Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, её основные признаки и функции.	2		
	2. Качества хорошей речи. Культура речи в экологическом аспекте. Экология как наука, экология языка (общее представление).	2		
	Практическое занятие №1			
	3. Виды языковых норм: орфоэпические, лексические, словообразовательные, грамматические. Орфографические и пунктуационные правила. Стилистические нормы современного русского литературного языка. Выполнение упражнений на определение типов норм литературного языка. Работа с основными видами словарей.	2		
Раздел 2 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		4		
Основное содержание				
Тема 2.1 Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК05, ОК10	
	1. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных	2		

	гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.		
	Практическое занятие № 2	2	
	2. Выполнение упражнений на определение орфоэпических и акцентологических норм русского языка, изобразительно-выразительных средств фонетики в тексте.	2	
Раздел 3 Лексикология и фразеология. Лексические нормы		14	
Основное содержание			
Тема 3.1 Слово в лексической системе языка	Содержание учебного материала	2	
	1. Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики. Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
	Практическое занятие № 3	2	ОК 04, ОК05, ОК10
	2. Выполнение упражнений на определение значений и употребления слов русского языка.	2	
Тема 3.2 Лексика с точки зрения ее употребления	Содержание учебного материала	2	
	1. Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное и другое). Особенности употребления.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 3.3 Фразеологические единицы и их употребление	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 4	2	
	1. Фразеология русского языка (повторение, обобщение). Крылатые слова. Выполнение упражнений на определение значения фразеологических оборотов и крылатых слов.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 3.4 Лексические нормы	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 5	2	
	1. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм. Выполнение упражнений на определение лексических норм русского языка.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
	Профессионально ориентированное содержание		
	Содержание учебного материала	2	
	1. Профессионализмы. Терминологическая лексика профессии естественнонаучного профиля. Работа со словарями русского языка.	2	ОК 04, ОК05, ОК10 ПК 1.1
	Практическое занятие № 6 (1)	2	
2. Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов	2	ОК 04, ОК05,	

	профессии естественнонаучного профиля СПО. Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи. Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления. Составление и публичное представление связного высказывания на профессиональную тему. Использование образовательных информационно-коммуникационных источников в нахождении текстов на профессиональную тему.		ОК10, ПК 1.1-6.1.
Раздел 4. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		6	
Тема 4.1	Основное содержание		
Словообразовательные нормы	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК05, ОК10
	1. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова.	2	
	2. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).	2	
	Практическое занятие № 7	2	
3. Выполнение упражнений, направленных на морфемный и словообразовательный анализ слов. Выработка навыка образования слов с помощью словообразовательных моделей и способов словообразования.	2		
Раздел 5. Морфология. Морфологические нормы		20	
Тема 5.1	Основное содержание		
Имя существительное как часть речи	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК05, ОК10
	1. Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление).	2	
	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 8	2	
2. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Правописание окончаний имён существительных. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ употреблённых в тексте имён существительных с безударными окончаниями.	2		ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 5.2	Содержание учебного материала	2	
Имя прилагательное как часть речи	1. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Правописание окончаний имён прилагательных.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 5.3	Содержание учебного материала		
Имя числительное как часть речи	Практическое занятие № 9	2	
	1. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных.	2	ОК 04, ОК05, ОК10

	Выполнение упражнений, направленных на нахождение и устранение ошибок, нарушающих морфологические нормы русского языка.		
Тема 5.4	Содержание учебного материала	2	
Местоимение как часть речи	1. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.	2	
Тема 5.5	Содержание учебного материала		
Глагол как часть речи	Практическое занятие № 10	2	
	1. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом - ну-, форм повелительного наклонения. Правописание окончаний глаголов. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ употреблённых в тексте глаголов с безударными окончаниями.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 5.6	Содержание учебного материала		
Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Практическое занятие № 11	2	
	1. Правописание суффиксов причастий и деепричастий. Н и НН в причастиях и отглагольных прилагательных. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ употреблённых в тексте причастий, отглагольных прилагательных с н и нн в суффиксах.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 5.7	Содержание учебного материала	2	
Наречие как часть речи	1. Основные нормы употребления наречий: форм степеней сравнения, местоименных наречий.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 5.8	Содержание учебного материала	2	
Служебные части речи	Практическое занятие № 12	2	
	1. Основные нормы употребления предлогов, союзов, частиц. Правописание не и ни. Выполнение упражнений на правописание частиц не и ни.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 13 (2)	2	
	1. Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации профессии естественнонаучного профиля.	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Раздел 6. Орфография. Основные правила орфографии		6	
Тема 6.1	Основное содержание		
Орфографические правила	Содержание учебного материала		ОК 04, ОК05, ОК10
	Практическое занятие № 14	2	
	1. Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Принципы и разделы	2	

	русской орфографии. Правописание гласных и согласных в корне. Употребление разделительных ь и ъ. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ слов с орфограммами в корне, с разделительными ь и ъ.		
	Практическое занятие № 15	2	
	2. Правописание приставок. Буквы ы-и после приставок. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ слов с приставками.	2	
	Практическое занятие № 16	2	
	3. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Слитное, дефисное и отдельное написание слов. Выполнение упражнений, направленных на орфографический анализ примеров слитного, дефисного и отдельного написания употреблённых в тексте сложных имён существительных, имён прилагательных, наречий, предлогов, союзов, частиц.		
Раздел 7. Синтаксис и пунктуация		22	
Тема 7.1 Синтаксис и пунктуация. Основные понятия. Синтаксические нормы	Основное содержание		
	Содержание учебного материала	10	
	1. Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим, в состав которого входят слова множество, ряд, большинство, меньшинство; с подлежащим, выраженным количественно-именным сочетанием (двадцать лет, пять человек); имеющим в своем составе числительные, оканчивающиеся на один; имеющим в своем составе числительные два, три, четыре или числительное, оканчивающееся на два, три, четыре. Согласование сказуемого с подлежащим, имеющим при себе приложение (типа диван-кровать, озеро Байкал). Согласование сказуемого с подлежащим, выраженным аббревиатурой, заимствованным несклоняемым существительным.	8	ОК 04, ОК05, ОК10
	Практическое занятие № 17	2	
	2. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Выполнение упражнений, направленных на анализ употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова.	2	
Тема 7.2	Содержание учебного материала	8	

Пунктуационные нормы	1. Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации в системе правил, включённых в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки препинания при передаче чужой речи. Сочетание знаков препинания.	6	
	Практическое занятие № 18	2	
	1. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Выполнение упражнений, направленных на анализ предложений и выбор правила, регулирующего постановку знаков препинания в предложениях с однородными членами.	2	
	Практическое занятие № 19	2	
	2. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в простом предложении. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Выполнение упражнений, направленных на анализ предложений и выбор правила, регулирующего постановку знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.	2	
	Практическое занятие № 20	2	
	3. Основные нормы построения сложных предложений. Знаки препинания в сложном предложении. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Выполнение упражнений, направленных на анализ предложений и выбор правила, регулирующего постановку знаков препинания в сложносочинённом, сложноподчинённом, бессоюзном сложном предложениях.	2	
	Практическое занятие № 21	2	
4. Знаки препинания при передаче чужой речи. Выполнение упражнений, направленных на анализ предложений и выбор правила, регулирующего оформление предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой.	2		
Раздел 8. Речь. Речевое общение		20	
Тема 8.1 .Речь как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Основное содержание		
	Содержание учебного материала		2
	1. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения).	2	ОК 04, ОК05, ОК10
	Профессионально ориентированное содержание		
Содержание учебного материала		2	ОК 04, ОК05,

	1.	Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Проблемы речевой культуры в современном обществе (стилистические изменения в лексике, огрубление обиходно-разговорной речи, неоправданное употребление иноязычных заимствований и другое) (обзор).	2	ОК10, ПК 1.1-6.1..
	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 22 (3)		2	
	2.	Выполнение упражнений, направленных на знание основных норм речевого этикета.	2	
Тема 8.2. Публичное выступление	Основное содержание			
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	4	ОК 04, ОК05, ОК10
Тема 8.3 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	Профессионально ориентированное содержание			2
	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие № 23 (4)		2	
	1.	Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другое. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия. Информационная переработка текстов профессиональной направленности (составление плана, аннотации, конспекта). Составление связного высказывания (отзыв, рецензия, аннотация и др.) на заданную тему, в том числе на профессиональную по профессии естественнонаучного профиля (составление текстов разного типа на профессиональную тему с освещением будущей профессии). Написание похвального слова своей будущей профессии.	2	ОК 04, ОК05, ОК10, ПК 1.1-6.1.
Тема 8.4 Функциональная стилистика. Культура речи	Основное содержание			
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение). Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические,	2	ОК 04, ОК05, ОК10

	синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор). Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.		
2.	Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор).	2	ОК 04, ОК05, ОК10
Содержание учебного материала			
Практическое занятие № 24		2	
1.	Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор). Выполнение упражнений, направленных на анализ и комментирование научных текстов с точки зрения специфики использования лексических, морфологических, синтаксических средств (стилистический анализ научной статьи по актуальным вопросам специальности).	2	ОК 04, ОК05, ОК10, ПК 1.1.-6.1.
Профессионально ориентированное содержание		2	
Содержание учебного материала			
Практическое занятие № 25 (5)			
1.	Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизованность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор). Виды документов для профессии 43.01.09 Выполнение упражнений, направленных на создание, анализ и комментарий текстов официально-делового стиля.	2	ОК 04, ОК05, ОК10, ПК 1.1.-6.1.
Консультации		12	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета русского языка и литературы, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Гольцова, Н. Г. Русский язык: учебник для 10—11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1: учебник / Н. Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. - 8-е изд. - Москва: ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 376 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01288-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2040869>. – Режим доступа: по подписке.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Сухотинская, А. В. Русский язык: учебное пособие / А.В. Сухотинская. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989175. - ISBN 978-5-16-014533-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/989175>. – Режим доступа: по подписке.

2. Русский язык и литература : учебник : в 2 частях. Часть 1. Русский язык / под ред. А. В. Алексева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2075105> (дата обращения: 05.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ПР6 01. Иметь представление о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку</p>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Р.1 Темы 1.1-1.2 Р.8 Темы 8.1-8.4</p>	<p>оценка выполнения тестовых заданий, оценка правильности и точности формулирования студентами основных понятий русского языка; оценка результатов индивидуального контроля в форме составления конспектов, таблиц; оценка результатов выполнения индивидуальных домашних заданий: выписать 3-4 высказывания о языке, объяснить их смысл; составить таблицу «Стили речи»; написать сочинение «Как я понимаю выражение «культура речи»?; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка качества подобранного языкового материала, отражающее владение основными понятиями темы</p>
<p>ПР6 02. Уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач</p>	<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р.1 Темы 1.1-1.2 Р.3 Тема 3.4 Р. 8. Темы 8.1-8.4</p>	<p>оценка составленных текстов; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка лексического и фразеологического анализа терминов, профессионализмов и фразеологизмов специальности естественнонаучного профиля СПО; оценка публичных выступлений; анализ собственного выступления; оценка использования образовательных информационно-коммуникационных инструментов</p>
<p>ПР6 03. Применять знания о признаках текста, его структуре, видах информации</p>	<p>ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Р. 8 Тема 8.1-8.4</p>	<p>оценка результатов составления текстов разных стилей, сочинения;</p>

<p>в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)</p>	<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ПК 1.1.-6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		<p>оценка результатов работы на практических занятиях: оценка выполнения упражнений, направленных на создание, анализ и комментарий текста официально-делового стиля</p>
<p>ПР6 04. 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)</p>	<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Р. 1 Темы 1.1-1.2 Р.8 Темы 8.2-.8.4</p>	<p>оценка составленных вторичных текстов; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка упражнений, направленных на анализ и комментирование научных (учебно-научные, научно-справочные и научно-популярные) текстов; оценка разных видов чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи</p>
<p>ПР6 05. Обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; иметь</p>	<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном</p>	<p>Р.2 Тема 2.1 Р.3 Тема 3.1-3.4 Р.4 Тема 4.1 Р.5 Тема 5.1-5.8 Р.6.Темы 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2 Р.8 Тема 8.4</p>	<p>оценка правильности и точности знания основных понятий; оценка результатов индивидуального контроля в форме составления конспектов, таблиц; оценка результатов выполнения индивидуальных домашних заданий: составить кроссворд по теме, составить тест, составить текст с грамматическим заданием, выполнить упражнение из учебника, составить словарный диктант на одну из орфограмм; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка упражнений, направленных на орфографический анализ употреблённых в тексте</p>

представление о формах существования национального русского языка; знать признаки литературного языка и его роли в обществе	языках ПК 1.1.-6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		слов разных частей речи; оценка качества подобранного к языкового материала, отражающее владение основными понятиями темы
ПР6 06. Иметь представление об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщить 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	ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 1.1.-6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р.1. Тема 1.1 Р.2 Тема 2.1 Р.3 Тема 3.1-3.4 Р.4 Тема 4.1 Р.5 Тема 5.1-5.8 Р.6. Темы 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2	оценка устных ответов на практических занятиях; оценка публичных выступлений; анализ собственного выступления; оценка выполнения тестовых заданий, оценка составленных текстов; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка упражнений, направленных на анализ предложений и выбор правила, регулирующего постановку знаков препинания в простом и сложном предложениях; оценка умений работать со словарями и справочниками
ПР6 07. Обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; уметь распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Р. 8 Темы 8.1-8.4	оценка стилистического анализа текста профессиональной направленности

стили, язык художественной литературы)			
ПР6 08. Обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; уметь определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте	ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.2 Тема 2.1 Р.3 Тема 3.1 Р.7 Тема 7.1	оценка выполнения тестовых заданий; оценка результатов работы на практических занятиях: оценка выполнения упражнений на определение орфоэпических и акцентологических норм русского языка, изобразительно-выразительных средств фонетики(лексики, синтаксиса) в тексте
ПР6 09. Уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации	ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 1.1.-6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Р.8 Темы 8.1,8.4.	оценка устного ответа; оценка выполнения тестовых заданий

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Изучение языкового портрета современника.
2. Использование русского языка в Интернете.
3. Стилистическое использование профессиональной терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
4. Устная и письменная форма существования русского языка и сфера их применения.
5. Изучение текста и его назначения.
6. Молодёжный сленг и жаргон.
7. Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
8. Виды делового общения, их языковые особенности.
9. Определение уровня культуры речи в современных СМИ.
10. Изучение взаимодействия молодёжного сленга и русского литературного

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).02 ЛИТЕРАТУРА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	32
<u>2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	34
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	44
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	44
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	45
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	55
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	55
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	55
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	56
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Литература» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года протокол №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Литература» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование чувства причастности к отечественным традициям и осознание исторической преемственности поколений, включение в языковое пространство русской культуры, воспитание ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры, в приобщении обучающихся к лучшим образцам русской и зарубежной литературы второй половины XIX - начала XXI века, воспитании уважения к отечественной классической литературе как социокультурному и эстетическому феномену, освоении в ходе изучения литературы духовного опыта человечества, этико-нравственных, философско-мировоззренческих, социально-бытовых, культурных традиций и ценностей;

- формирование устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур, уважительного отношения к ним, приобщение к российскому литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам отечественной и мировой культуры, воспитание и развитие потребности в чтении художественных произведений, знание содержания и осмысление ключевых проблем произведений русской, мировой, классической и современной литературы, в том числе литератур народов России, а также на формирование потребности в досуговом чтении и умение составлять программы собственной читательской деятельности, участие во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к литературе, чтению, образованию, книжной культуре;

- воспитание читательских качеств и овладением современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, самостоятельного истолкования прочитанного, развитие умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого с учетом историко-литературной обусловленности, культурного контекста и связей с современностью с использованием теоретико-литературных знаний и представления об историко-литературном процессе;

- развитие представлений о специфике литературы как вида искусства и умении сопоставлять произведения русской и мировой литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств, с выявлением взаимообусловленности элементов формы и содержания литературного произведения, а также образов, тем, идей, проблем, способствующих осмыслению художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, и авторской позиции;

- осознание обучающимися коммуникативно-эстетических возможностей языка и реализацией их в учебной деятельности и в дальнейшей жизни, расширение представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в литературных текстах, овладение разными способами информационной переработки текстов с использованием важнейших литературных ресурсов, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Литература способствует формированию духовного облика и нравственных ориентиров молодого поколения, так как занимает ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии обучающихся, в становлении основ их миропонимания и национального самосознания. Особенности литературы как учебного предмета связаны с тем, что литературные произведения являются феноменом культуры: в них заключено эстетическое освоение мира, а богатство и многообразие человеческого бытия выражено в художественных образах, которые содержат в себе потенциал воздействия на читателей и приобщают их к нравственно-эстетическим ценностям, как национальным, так и общечеловеческим.

Основу содержания литературного образования составляют чтение и изучение выдающихся произведений отечественной и зарубежной литературы второй половины XIX - начала XXI века с целью формирования целостного восприятия и понимания художественного произведения, умения его анализировать и интерпретировать в соответствии с возрастными особенностями обучающихся, их литературным развитием, жизненным и читательским опытом.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Литература» входит в предметную область «Русский язык и литература» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Литература» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Литература» завершается дифференцированным зачётом в рамках промежуточной аттестации.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Литература» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные результаты
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. <p>2) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 	<p>- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформировать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p>Прб 01</p> <p>- знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишнёвый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М. И. Цветаевой;</p>

	<p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p>	<p>стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» (или «Белая гвардия»); роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; роман В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого», одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги); произведения литературы второй половины XX – XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э. М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и</p>
--	--	--

		<p>других); ПР6 04 - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПР6 05</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированность личностных результатов: 8) 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: - овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, 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 современного литературоведения - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта. 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</p>	<p>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПР6 09 - владеть современными читательскими</p>

	<p>решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <p>ПР612</p> <p>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; ПР6 13</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>3) духовно-нравственного воспитания:</p> <p>--осознание духовных ценностей российского народа;</p> <p>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных</p>	<p>- 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; ПР6 03</p> <p>- уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПР606</p> <p>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПР6 07</p>

	<p>областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние; видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - 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; 	
<p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятия себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПР6 02 - уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПР608 - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; ПР6 11

	<ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность видеть мир с позиции другого человека. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>4) эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПР608 - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом

<p>Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	<p>неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПР609</p> <p>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике ПР611</p>
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>2) патриотического воспитания:</p> <p>- 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</p>	<p>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием</p>

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>5) физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>б) экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. <p>8) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПР6 09</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПР612
---	---	--

	<p>целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; ПР603 - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью. ПР605
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Сформированность личностных результатов:</p> <p>8) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); ПР6 10 - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка. ПР612

	<p>утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.	
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	184
Основное содержание	170
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>122</i>
<i>практические занятия</i>	<i>48</i>
Профессионально ориентированное содержание	14
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>2</i>
<i>практические занятия</i>	<i>12</i>
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Введение		4	
Основное содержание			
	Содержание учебного материала	2	
1	Основные этапы литературного процесса от древнерусской литературы до литературы первой половины XIX века: обобщающее повторение («Слово о полку Игореве»; стихотворения М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина; комедия Д.И. Фонвизина «Недоросль»; стихотворения и баллады В.А. Жуковского; комедия А.С. Грибоедова «Горе от ума»; произведения А.С. Пушкина (стихотворения, романы «Евгений Онегин» и «Капитанская дочка»); произведения М.Ю. Лермонтова (стихотворения, роман «Герой нашего времени»); произведения Н.В. Гоголя (комедия «Ревизор», поэма «Мертвые души»).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала	2	
1.	Значение литературы при освоении профессии СПО естественнонаучного профиля.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК10
Раздел 1. Литература второй половины 19 века		54	
Основное содержание			
Тема 1.1. А.Н.Островский	Содержание учебного материала	2	
1.	А.Н.Островский. Драма «Гроза». Статья Н.А.Добролюбова «Луч света в тёмном царстве» (литературная критика). Выборочное конспектирование (реферирование) критической литературы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 1	2	
2.	Драма «Гроза». Литературный практикум. Сопоставление героев пьесы «Гроза». Составление тезисного плана критической статьи. Подготовка сообщения о порядках города Калинова. Выразительное чтение отрывков пьесы наизусть.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 1.2. И.А.Гончаров	Содержание учебного материала	4	
1.	И.А.Гончаров. Роман «Обломов».	4	ОК 01, ОК 02,

				OK05,OK06,OK10 OK 04
Тема 1.3. И.С.Тургенев	Содержание учебного материала		6	
	1.	И.С.Тургенев. Роман «Отцы и дети». Статья Д.И.Писарева «Базаров» (литературная критика). Базаров в системе образов романа «Отцы и дети». Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова.	4	OK 01, OK 02, OK 04 OK05,OK06,OK10
	Практическое занятие № 2		2	
	2.	Письменная работа по анализу эпизода. Составление тезисного плана ответа на вопрос об одной из «вечных» тем в произведении. Составление сравнительной характеристики героев романа И.С.Тургенева «Отцы и дети».	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK05,OK06,OK10
Тема 1.4. Поэзия второй половины 19 века (Ф.И.Тютчев, А.А.Фет, Н.А.Некрасов)	Содержание учебного материала		4	
	Практическое занятие № 3		2	
	1.	Ф.И. Тютчев. Стихотворения (не менее трех по выбору): "Silentium!", "Не то, что мните вы, природа...", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим...", "Нам не дано предугадать...", "К.Б." ("Я встретил вас - и все былое...") и другие. А.А. Фет. Стихотворения (не менее трех по выбору): "Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", "Вечер", "Это утро, радость эта...", "Шепот, робкое дыханье...", "Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали..." и другие. Анализ и выразительное чтение наизусть стихотворений.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK06 OK05, OK10
	2.	Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее трех по выбору): «Тройка» "Я не люблю иронии твоей...", "Вчерашний день, часу в шестом...", "Мы с тобой бестолковые люди...", "Поэт и Гражданин", "Элегия" ("Пускай нам говорит изменчивая мода...") и другие. Поэма "Кому на Руси жить хорошо". Анализ и выразительное чтение наизусть стихотворений.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK05 OK06, ,OK10
Профессионально ориентированное содержание				
	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 4(1)		2	
	1.	Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальностей естественнонаучного профиля.	2	OK05 OK06, ,OK10
Тема 1.5. М.Е.Салтыков-	Содержание учебного материала		4	
	1.	М.Е.Салтыков- Щедрин. Роман-хроника «История одного города» (не	4	OK05 OK06, ,OK10

Щедрин	менее двух глав на выбор).		
Тема 1.6 Н.С.Лесков	Содержание учебного материала		6
	1.	Н.С.Лесков. Повесть «Очарованный странник».	4
	Практическое занятие № 5		2
	2.	Выборочный пересказ отрывка из литературного произведения. Анализ эпизодов жизни главного героя (по повести Н.С.Лескова «Очарованный странник»),	2
			ОК05 ОК06, ,ОК10
			ОК05 ОК06, ,ОК10
Тема 1.7. Ф.М.Достоевский	Содержание учебного материала		8
	1.	Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание».	4
	Практическое занятие № 6		2
	2.	Письменная работа по анализу эпизода. Составление тезисного плана ответа на вопрос об одной из «вечных» тем в произведении. Составление сравнительной характеристики героев романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание».	2
	Практическое занятие № 7		2
	3.	Написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова.	2
			ОК05 ОК06, ,ОК10
Тема 1.8. Л.Н.Толстой	Содержание учебного материала		8
	1.	Л.Н.Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».	4
	Практическое занятие № 8		2
	2.	Подбор цитат из справочной, критической, научной литературы о жанровом своеобразии романа- эпопеи «Война и мир».	2
	Практическое занятие № 9		2
	3.	Письменный анализ эпизода (по выбору). Цитатный план ответа на вопрос о нравственных исканиях одного из героев романа.	2
			ОК05 ОК06, ,ОК10
Тема 1.9. А.П.Чехов	Содержание учебного материала		6
	1.	А.П.Чехов. Рассказы: «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре». Пьеса «Вишнёвый сад».	4
	Практическое занятие № 10		2
	2.	Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» (по произведениям А.П.Чехова).	2
			ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК06,ОК10
Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала		2
	Практическое занятие № 11 (2)		
			ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ,ОК10

	1.	Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задач специальностей естественнонаучного профиля. Создание собственного текста на основе художественного произведения (текст по аналогии).	2	
Раздел 2. Литература народов России			2	
Тема 2.1. Литература народов России		Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1.	К.Хетагуров. Стихотворения: «Колыбельная», «Утёс», «Прости», «Памяти Лермонтова».	2	
Раздел 3. Зарубежная литература			6	
Тема 3.1. Зарубежная проза второй половины 19 века	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 12			
	1.	Ги де Мопассан. Новелла «Ожерелье». Создание характеристики героя литературного произведения с использованием художественно-выразительных средств данного текста.	2	
Тема 3.2. Зарубежная поэзия второй половины 19 века	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1.	А.Рембо. Стихотворения. «Гласные», «Пьяный корабль».	2	
Тема 3.3. Зарубежная драматургия второй половины 19 века	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1.	Г.Ибсен. Пьеса «Кукольный дом».	2	
Раздел 4. Литература конца 19-начала 20 века			12	
Тема 4.1. А.И.Куприн	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10 ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10 ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1. А.И.Куприн. Рассказ «Гранатовый браслет».		2	
	Практическое занятие № 13		2	
	1.	Написание сочинения по рассказу «Гранатовый браслет» А.И.Куприна.	2	
Тема 4.2. Л.Н.Андреев	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 14		2	
	1.	Л.Н.Андреев. Рассказ «Большой шлем». Составление отзыва о прочитанном литературном произведении.	2	
Тема 4.3. М.Горький	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 15		2	
	1.	М.Горький. Рассказ «Коновалов». Создание характеристики героя литературного произведения с использованием художественно-	2	

		выразительных средств данного текста. Пьеса «На дне».		
Профессионально ориентированное содержание				
	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 16 (3)		2	
	1.	Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 4.4. Стихотворения поэтов Серебряного века	Содержание учебного материала		2	
	1.	В. Я. Брюсов. Стихотворения: «Юному поэту», «Творчество». К. Д. Бальмонт. «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Безглагольность». Н. С. Гумилев. «Жираф», «Волшебная скрипка». И. Северянин. «Интродукция», «Эпилог». Н. А. Клюев. «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...». Выразительное чтение стихотворений наизусть. Подготовка сообщений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Раздел 5. Литература 20 века			96	
Тема 5.1. И.А.Бунин	Содержание учебного материала		4	
	1.	И.А.Бунин. Рассказы «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.2. А.А.Блок	Содержание учебного материала		2	
	1.	А.А.Блок. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течёт, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и др. Поэма «Двенадцать».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.3. В.В.Маяковский	Содержание учебного материала		2	
	1.	В.В.Маяковский. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и др. Поэма «Облако в штанах».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 17		2	
	2.	Составление тезисного плана статьи учебника. Выразительное чтение (в том числе наизусть) лирического произведения, выражать личностное отношение к нему.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.4. С.А.Есенин	Содержание учебного материала		2	
	1.	С. А. Есенин. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10

	дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и др.		
	Практическое занятие № 18	2	
	1. Составления плана анализа стихотворения и письменный анализ лирического текста. Выразительное чтение (в том числе наизусть) лирического произведения, выразить личностное отношение к нему.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.5. М.И Цветаева	Содержание учебного материала	2	
	1. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.6. О.Э.Мандельштам	Содержание учебного материала	2	
	1. О. Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою не чуя страны...» и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.7. А.А.Ахматова	Содержание учебного материала	2	
	1. А. А. Ахматова. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под тёмной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и др. Поэма «Реквием».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.8. Б.Л.Пастернак	Содержание учебного материала	2	
	1. Б. Л. Пастернак. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.9. Н.А.Островский	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1. Н.А.Островский. Роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	4	
Тема 5.10. М.А.Шолохов	Содержание учебного материала	6	
	1. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы).	4	
	Практическое занятие № 19	2	

	2.	Работа с эпизодами из избранных глав: анализ эпизода из романа-эпопеи «Тихий Дон».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.11. М.А.Булгаков	Содержание учебного материала		6	
	1.	М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита»	4	
	Практическое занятие № 20		2	
	2.	Написание аннотации к роману «Мастер и Маргарита». - повышенный уровень: написание сочинения «А если бы Воланд сегодня посетил наш город?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 5.12. А.П.Платонов	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 21 (4)		2	
	1.	А.П. Платонов. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Комментированное чтение и анализ текста произведения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.13. А.Т.Твардовский	Содержание учебного материала		4	
	1.	А. Т. Твардовский. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и др.	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.14. Проза о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала		6	
	Практическое занятие № 22		2	
	1.	Ю.В.Бондарев. Роман «Горячий снег» (избранные главы). Составление устного или письменного монологического ответа на выбранную тему.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 23		2	
	2.	В.В.Быков. Повесть «Сотников». Составление сравнительной характеристики героев повести.	2	
	Содержание учебного материала (4 семестр)		2	
	3.	Б.Л. Васильев. Повесть «А зори здесь тихие». Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.15. А.А.Фадеев	Содержание учебного материала		4	
	1.	А.А.Фадеев. Роман «Молодая гвардия».	4	
Тема 5.16. В.О.Богомоллов	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	1.	В.О.Богомоллов. Роман «В августе сорок четвёртого».	2	
Тема 5.17. Поэзия о ВОВ	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 24		2	

	1.	Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору): Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого и др. Выразительное чтение наизусть и анализ стихотворений. Подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.18. Драматургия о ВОВ	Содержание учебного материала		4	
	1.	Драматургия о Великой Отечественной войне. В. С. Розов. Пьеса «Вечно живые».	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.19. А.И.Солженицын	Содержание учебного материала		2	
	1.	А. И. Солженицын. Произведения «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги).	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.20. В.М.Шукшин	Содержание учебного материала		2	
	1.	В. М. Шукшин. Рассказы (не менее двух по выбору): «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 25		2	
	2.	Анализ эпизода одного из рассказов В.М. Шукшина (по выбору).	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.21. В.Г.Распутин	Содержание учебного материала		4	
	1.	В. Г. Распутин. Повесть «Прощание с Матёрой».	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 26		2	
	2.	Анализ избранных глав произведения «Прощание с Матёрой». Написание эссе на тему, сформулированную в виде цитаты.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.22. Н.М.Рубцов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Н. М. Рубцов. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк»	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.23. И.А.Бродский	Содержание учебного материала		2	
	1.	И. А. Бродский. Стихотворения (не менее трёх по выбору): «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...» и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Тема 5.24. Проза второй	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	Практическое занятие № 27		2	

половины 20-начала 21 века	1.	Ю.П.Казаков. Рассказ «Голубое и зелёное». Составление устного или письменного монологического ответа на выбранную тему. Написание рецензии.	2	
	Содержание учебного материала		6	
	1.	В.П.Астафьев. Повесть «Царь-рыба».	4	
	Практическое занятие № 28		2	
	2.	Письменная работа по анализу эпизода(по повести «Царь-рыба» В.П.Астафьева).	2	
3.	Ю.В. Трифонов. Повесть «Обмен». Составление устного или письменного монологического ответа на выбранную тему. Написание рецензии.	2		
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 5.25. Поэзия второй половины 20-начала 21 века	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие № 29 (5)			
1.	Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику стихотворений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10	
Тема 5.26. Драматургия второй половины 20-начала 21 века	Содержание учебного материала		4	
	1.	А.В. Вампилов «Старший сын».	4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Раздел 6. Литература народов России			2	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Р. Гамзатов. Стихотворения. «Сыну моих друзей», «Разве тот мужчина?», «Журавли». Т.В. Тудегешева. Стихотворения. «Стрелы прошлого», «Времени снег», «Сибиряки».	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
Раздел 7. Зарубежная литература			6	
Тема 7.1. Зарубежная проза	Содержание учебного материала		2	
	1.	Э Хемингуэй. Повесть «Старик и море».	2	
Тема 7.2. Зарубежная поэзия и драматургия 20 века	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
	2.	Т.С.Элиот. Стихотворения. Б.Шоу. Пьеса «Пигмалион».	4	
Профессионально ориентированное содержание				

	Практическое занятие № 30 (6)	2	ОК 01, ОК 02, ОК05, ОК06, ОК10
1.	«Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений современной литературы специалистам естественнонаучного профиля, живущим в XXI веке».	2	
	.Дифференцированный зачёт	2	
	Всего	184	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета русского языка и литературы, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Зинин, С. А. Литература: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни : в 2 частях. Часть 1 / С. А. Зинин, В. И. Сахаров. - 2-е изд. - Москва : ООО "Русское слово-учебник", 2020. - 280 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01228-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2002585> (дата обращения: 05.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Зинин, С. А. Литература: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни : в 2 частях. Часть 2 / С. А. Зинин, В. И. Сахаров. - 2-е изд. - Москва : ООО "Русское слово-учебник", 2020. - 272 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01229-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2002586> (дата обращения: 05.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Зинин, С. А. Литература: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. Ч. 2 : учебник / С. А. Зинин, В. А. Чалмаев. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 544 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01225-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2040860> (дата обращения: 05.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Русский язык и литература : учебник : в 2 частях. Часть 2. Литература / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Чернозёмова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013325-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2115755> (дата обращения: 05.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформировать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 01	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка устного монологического высказывания в жанре отзыва о творчестве писателя
Осознавать взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности ПРб02	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка умений сопоставлять различные суждения литературных критиков о герое произведения, авторской позиции, используя фрагменты литературно-критических статей
Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщить к отечественному литературному наследию и через него — к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры ПРбб03	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка умений создавать комплексную характеристику героя, сравнительную характеристику персонажей; оценка умений создавать собственные литературно-критические произведения на основе прочитанных художественных текстов
Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литератур народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо»	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка знания содержания произведений русской и зарубежной литературы

Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишнёвый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М. И. Цветаевой; стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» (или «Белая гвардия»); роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; роман В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого», одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги); произведения литературы второй половины XX – XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э. М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш.

Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); ПР604			
Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью ПР605	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка формулирования историко-культурных, философских, нравственно-этических проблем, которые нашли отражение в художественном мире произведения: определять историко-культурный контекст и контекст творчества писателя, выявлять связь произведения со временем написания, с современностью и традицией
Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы ПР606	ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка умений выявлять в литературных произведениях сюжет, героев, идейно-эмоциональное содержание произведения, ключевые проблемы и своё отношение к ним; оценка формулирования и аргументации своей точки зрения по определённой нравственной или мировоззренческой проблеме; оценка участия в дискуссии, соблюдая корректное поведение и правила устного общения; оценка умений выявлять тематику, проблематику и идею произведения с использованием различных приёмов анализа и интерпретации художественного текста
Осознавать художественную картину жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания ПР607	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2. Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5. Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7. Темы 7.1-7.2	Оценка сочинения в жанре ответа на проблемный вопрос на литературную или нравственно-философскую тему, апеллируя к содержанию литературного произведения

<p>Уметь выразительно (с учётом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментовПрб08</p>	<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р.1.Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы5.1-5.26 Р.6.Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка заучивания наизусть и выразительного чтения литературных произведений разных жанров</p>
<p>Владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учётом неоднозначности заложенных в нём смыслов и наличия в нём подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования) конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр;"вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика</p>	<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р.1.Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы5.1-5.26 Р.6.Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка умений анализировать художественное произведение в единстве формы и содержания, осмысленно используя термино- логический аппарат современного литературоведения; оценка использования терминов, описывающие художественный мир художественного произведения;</p>

<p>ПР609</p> <p>Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПР610</p>	<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка отзыва об иллюстрации к произведению, фрагменте кинофильма, спектакля, сопоставляя произведение и его интерпретации в других видах искусства; оценка сопоставления текста с другими произведениями русской и мировой литературы, интерпретациями в различных видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.)</p>
<p>Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об образительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике ПР611</p>	<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка умений определять средства художественной выразительности и раскрывать их роль в художественном произведении</p>
<p>Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения — не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учётом норм русского литературного языка ПР612</p>	<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка умений создавать устное и письменное высказывание на литературную тему по прочитанному произведению; оценка умений написания сочинения, рецензии, отзыва, аннотации, используя различные приёмы цитирования и редактирования текстов</p>

<p>Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем ПР613</p>	<p>иностранном языках</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Р.1. Темы 1.1-1.2 Р.2 Тема 2.1 Р.3. Темы 3.1-3.3 Р.4. Темы 4.1-4.4 Р.5 Темы 5.1-5.26 Р.6. Тема 6.1 Р.7 Темы 7.1-7.2</p>	<p>Оценка умения работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве; составлять и осуществлять индивидуальную траекторию чтения; оценка умений подбирать и обобщать материалы о писателе, а также об истории создания произведения с использованием справочной литературы и интернет-ресурсов</p>
---	--	--	--

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Имена собственные в произведениях А.С.Пушкина.
2. Библейские мотивы в романе Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание». Раскольников и «лики зла» в романе Ф.М.Достоевского.
3. Что читают герои романа «Преступление и наказание»?
4. Образ русской женщины в творчестве Н.А.Некрасова и А.И.Солженицына.
5. «Значащие» имена и фамилии литературных персонажей в ранних рассказах А.П.Чехова.
6. Пословица в творчестве А.Н.Островского (любое произведение).
7. Внешний облик «нового человека» («Отцы и дети» И.С.Тургенева),
8. Женские судьбы в поэзии Серебряного века.
9. Особенности жанра фэнтези.
10. Сны и сновидения в русской литературе.
11. Синий цвет в поэзии А.Блока.
12. Сергей Есенин-поэзия в цвете.
13. Военная тема лирики В.Высоцкого.
14. Н.В.Гоголь - словесный кулинар
15. Звуковые образы в стихотворениях Ф.И.Тютчева о природе.
16. Литература и мой край.
17. Мои ровесники в литературных произведениях.
18. Образ еды в произведениях русских писателей.
19. Цветы в поэзии А.А.Ахматовой.
20. Телевидение и литература: что окажется сильнее?
21. Памятники литературным героям в России.
22. «Их взоры прикованы к небу» (мотив звезды в русской поэзии 19-20 в.).

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Б).03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	65
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	66
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	77
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	77
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	78
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	84
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	84
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	84
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	85
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	92

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Иностранный язык» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);
- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);
- овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;
- приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям обучающихся на уровне СОО;
- формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;
- формирование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передачи информации;
- формирование общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знаний.

Учебному предмету «Иностранный язык» принадлежит важное место в системе СОО и воспитания современного обучающегося в условиях поликультурного и многоязычного мира. Изучение иностранного языка направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Значимость владения иностранными языками, расширение номенклатуры изучаемых иностранных языков соответствует стратегическим интересам России в эпоху постглобализации и многополярного мира. Знание родного языка экономического и политического партнера обеспечивает общение, учитывающее особенности менталитета и культуры партнера, что позволяет успешнее приходить к консенсусу при проведении переговоров, решении возникающих проблем с целью достижения поставленных задач.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» входит в предметную область «Иностранные языки» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Иностранный язык» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Иностранный язык» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Иностранный язык» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Личностные результаты в части: трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; <p>Метапредметные результаты в части: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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 	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности</p> <p><i>аудирование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; <p><i>смысловое чтение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ПР 3. Знать и понимать основные значения 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; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР 4. 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; владеть навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p>

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; 	<p>ПР 5. 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;</p> <p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Личностные результаты в части:</p> <p>духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности <i>говорение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>аудирование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; <p><i>смысловое чтение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>письменная речь:</i></p>

<p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение</p>	<p>заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</p> <p>- создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</p> <p>- заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</p> <p>- представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>ПР 2. Владеть фонетическими навыками:</p> <p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</p> <p>- владеть 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;</p> <p>ПР 3. Знать и понимать основные значения 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; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР 4. 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; владеть навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p>
---	--

	<p>действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	<p>ПР 5. 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;</p> <p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); - иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; - представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; - проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; <p>ПР 7. 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;</p> <p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
--	---	--

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Личностные результаты в части: гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в 	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; <p>ПР 4. 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; владеть навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>ПР 5. 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;</p> <p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>ПР 7. Владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при</p>
--	---	--

	<p>различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Личностные результаты в части:</p> <p>трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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. 	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности <i>аудирование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; <p><i>смысловое чтение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ПР 2. Владеть фонетическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ПР 3. Знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов</p>

		<p>словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Личностные результаты в части: ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; <p>Метапредметные результаты в части: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть различными способами общения и взаимодействия; 	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности</p> <p><i>смысловое чтение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>письменная речь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; <p>ПР 2. Владеть фонетическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные

		<p>тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</p> <p>-владеть орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</p> <p>-владеть 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;</p> <p>ПР 4. 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; владеть навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>ПР 5. 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;</p> <p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <p>- знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</p> <p>- 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);</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место,</p>	<p>Личностные результаты в части:</p> <p>физического воспитания:</p> <p>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>трудового воспитания:</p> <p>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности</p> <p><i>говорение:</i></p> <p>- уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <p><i>аудирование:</i></p>

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к</p>	<p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	<p>- воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>ПР 2. Владеть фонетическими навыками:</p> <p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>ПР 3. Знать и понимать основные значения 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; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <p>- знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</p> <p>- 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);</p> <p>ПР 7. 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;</p> <p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p>
---	---	---

<p>работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>- использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Личностные результаты в части: физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; экологического воспитания: - 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; Метапредметные результаты в части: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; в) работа с информацией: - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и</p>	<p>ПР1. Владеть основными видами речевой деятельности <i>говорение:</i> - 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; <i>аудирование:</i> - 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; ПР 2. 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; ПР 3. Знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов</p>

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; 	<p>словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>ПР 7. 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;</p> <p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
--	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	176
Основное содержание	134
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	134
Профессионально ориентированное содержание	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	40
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
1	2	3	4	
Вводно-коррективный курс		10		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2		
Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний.	Практические занятия № 1-2		4	
	1.	Фонетические особенности английского языка.	2	ОК 03. ОК 09.
	2.	Правила чтения букв и буквосочетаний.	2	
Грамматические особенности английского языка.	Практические занятия № 3-4		4	
	1.	Склонение глаголов to be и to have, типы предложений, порядок слов в предложениях.	2	ОК 03. ОК 09.
	2.	Местоимения (личные, притяжательные, указательные), артикли	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		126		
Основное содержание				
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала		12	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: члены семьи; внешность человека; личные качества человека; Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	-	
	2.	Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; 3 местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты.		
	Практические занятия № 5-10		12	
	1.	Приветствие, прощание.	2	
	2.	Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	3.	Биография.	2	
	4.	Семья. Отношение поколений в семье.	2	
	5.	Описание внешности человека.	2	
6.	Описание характера человека.	2		

Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала		12	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: повседневная жизнь.	-	
	2.	Грамматика: наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практическое занятие № 11-16:		12	
	1.	Молодёжь в современном обществе.	2	
	2.	Рабочий день.	2	
	3.	Мой техникум.	2	
	4.	Досуг.	2	
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала		16	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: здания; комнаты; обстановка; техника и оборудование; условия жизни; места в городе;	-	
	2.	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.		
	Практическое занятие № 17-24		16	
	1.	Особенности проживания в городе.	2	
	2.	Особенности проживания в деревне.	2	
	3.	Предметы интерьера.	2	
	4.	Инфраструктура.	2	
	5.	Описание здания.	2	
	6.	Описание интерьера помещений.	2	
7.	Как спросить дорогу.	2		
8.	Как указать дорогу.	2		
Профессионально-ориентированное содержание				
Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье:	Содержание учебного материала		14	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: части тела; правильное питание; названия видов спорта; симптомы и болезни); еда; способы приготовления пищи; дроби и меры весов.	-	
	2.	Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;		

сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге; правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.			ОК 10. ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ПК 6.1
	Практическое занятие № 25-31 (1-7)		14	
	1.	Физическая культура и спорт.	2	
	2.	Правила здорового образа жизни.	2	
	3.	Еда полезная.	2	
	4.	Еда полезная.	2	
	5.	Еда вредная.	2	
	6.	Еда вредная.	2	
7.	Правила здорового питания.	2		
Основное содержание				
Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Содержание учебного материала		18	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ОК 10.
	1.	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине; товары; одежда.	-	
	2.	Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными.		
	Практическое занятие № 32-40		18	
	1.	Виды магазинов.	2	
	2.	Виды отделов в супермаркете.	2	
	3.	Ассортимент товаров.	2	
	4.	Продовольственные товары.	2	
	5.	Совершение покупок в продуктовом магазине.	2	
	6.	В супермаркете.	2	
7.	Непродовольственные товары.	2		
8.	Совершение покупок в магазине одежды.	2		
9.	Совершение покупок в магазине обуви.	2		
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала		18	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: виды путешествий; виды транспорта;	-	
	2.	Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	Практические занятия № 41-49		18	
	1.	Почему и как люди путешествуют.	2	
	2.	Способы путешествий. Виды отдыха.	2	
	3.	В туристическом агентстве.	2	
4.	Путешествие на поезде.	2		

	5.	Покупка билетов на поезд.	2	
	6.	Путешествие на самолете.	2	
	7.	Покупка билетов на самолет.	2	
	8.	Типы проживания во время путешествия (виды отелей)	2	
	9.	Типы проживания во время путешествия (категории номеров)	2	
Тема 1.7 Страны изучаемого языка.	Содержание учебного материала		16	ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: государственное устройство; погода и климат; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	-	
	2.	Лексика: экономика; достопримечательности; Грамматика: сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени);		
	3.	Закрепление лексики по теме. Грамматика: количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов.		
	Практическое занятие № 50-57		16	
	1.	Великобритания (географическое положение, климат, население).	2	
	2.	Великобритания (национальные символы; политическое и экономическое устройство).	2	
	3.	Великобритания (традиции, достопримечательности).	2	
	4.	США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство).	2	
	5.	США (традиции, достопримечательности).	2	
	6.	Канада (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	7.	Новая Зеландия (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	8.	Австралия (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
Тема 1.8 Россия.	Содержание учебного материала		20	ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: государственное устройств; Грамматика: артикли с географическими названиями	-	
	2.	Лексика: погода и климат; Грамматика: прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге		
	3.	Лексика: экономика; Грамматика: слова — маркеры времени, сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	Практическое занятие № 58-67		20	
	1.	Географическое положение России.	2	
	2.	Климатические условия.	2	

	3.	Население России.	2	
	4.	Национальные символы.	2	
	5.	Политическое устройство.	2	
	6.	Экономическое устройство.	2	
	7.	Москва – столица России.	2	
	8.	Достопримечательности Москвы.	2	
	9.	Достопримечательности России.	2	
	10.	Традиции народов России.	2	
Раздел 2. Современный мир профессий/ специальностей.			38	
Профессионально-ориентированное содержание				
Тема 2.1 Современный мир профессий/ специальностей. Проблемы выбора специальности.	Содержание учебного материала		10	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ПК 6.1
	1.	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения;	-	
	2.	Грамматика: герундий, инфинитив.		
	Практические занятия № 68-72 (8-12)		10	
	1.	Современный мир профессий.	2	
	2.	Выбор специальности.	2	
	3.	Проблема выбора профессии.	2	
	4.	Основные виды деятельности по специальности.	2	
	5.	Основные виды деятельности по специальности.	2	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала		8	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ПК 6.1
	1.	Лексика: природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light); экология (pollution, exhaust, noise, etc)	-	
	2.	Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия № 73-76 (13-16):		8	
	1.	Природные явления.	2	
	2.	Физические явления.	2	
	3.	Химические явления.	2	
	4.	Экологические проблемы.	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: современные средства связи.	Содержание учебного материала		8	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1
	1.	Лексика: названия технических и компьютерных средств.	-	
	2.	Грамматика: страдательный залог.		
	Практические занятия № 77-80 (17-20):		8	
	1.	Современные информационные технологии.	4	
	2.	ИКТ в профессиональной деятельности.	4	

				ПК 4.1, ПК 5.1 ПК 6.1
Основное содержание				
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала		12	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.
	1.	Лексика: выдающиеся люди; известные ученые и их открытия в России; Грамматика: грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля	-	
	2.	Лексика: выдающиеся люди; известные ученые и их открытия в России; Грамматика известные ученые и их открытия за рубежом. грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия № 81-86:		12	
	1.	Известные ученые и их открытия в России	6	
	2.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	6	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			176	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Иностранного языка, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Гальчук, Л. М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests — Грамматика английского языка: учебное пособие / Л. М. Гальчук. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. — 439 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895661> – Текст: электронный.

2. Маньковская, З. В. Английский язык: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1779974> – Текст: электронный.

3. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902093> – Текст: электронный.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Ильченко, О. С. Английский язык (B1-B2): лексико-грамматический практикум / О. С. Ильченко. - Санкт-Петербург: СПбГУ, 2020. - 264 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1244348> – Текст: электронный.

2. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг: учеб. пособие / В. А. Радовель. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/917873> – Текст: электронный.

3. «ЯКласс» — образовательный интернет-ресурс для школьников, студентов, учителей и родителей. - URL: <https://www.yaklass.ru/?%B8I%01> – Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ПР 1. Владеть основными видами речевой деятельности</p> <p><i>говорение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>аудирование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; <p><i>смысловое чтение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием 	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8, Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; -оценка выполнения заданий в форме деловой игры.

<p>нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; <p><i>письменная речь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; 			
<p>ПР 2. Владеть фонетическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - владеть орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; 	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8, Р 2, Темы 2.1 - 2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные

<p>апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p>	<p>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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>ответы; -оценка выполнения заданий в форме деловой игры.</p>
<p>ПР 3. Знать и понимать основные значения 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; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8 Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; -оценка выполнения заданий в форме деловой игры.</p>
<p>ПР 4. Владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - тестирование;</p>

<p>менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; владеть навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</p>	<p>Р 2, Темы 2.1 - 2.4</p>	<p>- устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения заданий в форме деловой игры.</p>
<p>ПР 5. 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;</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8 Р 2, Темы 2.1 - 2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения</p>

			заданий в форме деловой игры.
<p>ПР 6. Владеть социокультурными знаниями и умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); - иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; - представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; - проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; 	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8</p> <p>Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; -оценка выполнения заданий в форме деловой игры.
<p>ПР 7. 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;</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8</p> <p>Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов</p>

	<p>исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения заданий в форме деловой игры.
<p>ПР 8. Уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8</p> <p>Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения заданий в форме деловой игры.

	соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
<p>ПР 9. Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. 	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.8</p> <p>Р 2, Темы 2.1-2.4</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защита подготовленных обучающимися докладов, презентаций; - письменные/устные ответы; - оценка выполнения заданий в форме деловой игры.

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Создание путеводителя по Лондону.
2. Сравнительный анализ британского и американского вариантов английского языка.
3. Сравнительный анализ праздников и традиций в России и Великобритании.
4. Сравнительный анализ этимологий русских и английских фамилий.
5. Сравнительный анализ форм обращения в русском и английском языках.
6. Сравнительный анализ организации гостиничного бизнеса в России и США.
7. Сравнительный анализ системы образования в России и Великобритании.
8. Сравнительный анализ организации обслуживания в ресторанах Москвы и Нью-Йорка.
9. Сравнительный анализ русских и английских пословиц и поговорок.
10. Создание путеводителя по родному краю.
11. Изучение актуальности английского языка в современном мире.
12. Исследование исторических связей России и Великобритании.
13. Создание сценария телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.
14. Анализ доступных способов изучения английского языка с помощью сети Интернет.
15. Исследование отличительных особенностей быта англичан и россиян.

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).04 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	95
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	97
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	107
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	107
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	108
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	124
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	124
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	124
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	125
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	130

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «История» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

– федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

– примерной программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «История» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

– углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира;

– освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI вв.;

– воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

– формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое - настоящее – будущее»;

– работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности;

– расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности в части сопоставления различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности;

– развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

Место истории в системе среднего общего образования определяется его познавательным и мировоззренческим значением, воспитательным потенциалом, вкладом в становление личности человека. История представляет собирательную картину жизни людей во времени, их социального, созидательного, нравственного опыта. Она служит важным ресурсом самоидентификации личности в окружающем социуме, культурной среде от уровня семьи до уровня своей страны и мира в целом. История дает возможность познания и понимания человека и общества в связи прошлого, настоящего и будущего.

Изучение истории способствует формированию и развитию личности студента, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Историческое образование всецело формирует у обучающихся целостную картину российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по

отношению к прошлому и настоящему Отечества.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «История» входит в предметную область «Общественно-научные предметы» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «История» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «История» завершается экзаменом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «История» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>е) трудового воспитания: готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>з) ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 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;</p>	<p>уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <p>уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p> <p>уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;</p> <p>уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные,</p>

	<p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</p> <p>уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</p> <p>уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <p>уметь осуществлять проектную деятельность в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее).</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u> а) гражданского воспитания: 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</p>	<p>уметь взаимодействовать с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявлять уважения к историческому</p>

<p>руководством, клиентами.</p>	<p>их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; з) ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты в части: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 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; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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; г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p>	<p>наследию народов России.</p>
---------------------------------	--	---------------------------------

	признавать свое право и право других людей на ошибки.	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u> в) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; 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; г) 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; з) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; <u>Метапредметные результаты в части:</u> 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</p>	<p>уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов.</p>

	<p>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; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Личностные результаты в части: а) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических 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; б) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,</p>	<p>иметь представление о значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, достижениях страны и ее народа; уметь характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; иметь представление о причинах и следствиях распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенностях развития культуры народов СССР (России);</p>

<p>уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <p>осознание духовных ценностей российского народа;</p> <p>сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>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;</p> <p>д) физического воспитания:</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>ж) экологического воспитания:</p> <p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в</p>	<p>знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;</p> <p>уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, давать отпор фальсификациям российской истории;</p> <p>знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры.</p>
--	---

новых условиях;
давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

в) работа с информацией:
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;

Овладение универсальными регулятивными действиями:

б) самоконтроль:
давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:
саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

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;

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.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>в) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; 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;</p> <p>г) 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;</p> <p>з) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>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</p>	<p>уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов.</p>
---	---	--

	<p>технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>з) ценности научного познания:</p> <p>совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>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;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных</p>	<p>уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <p>уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</p> <p>уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран</p>

	<p>технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p>XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</p> <p>уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм.</p>
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	148
Основное содержание	126
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>84</i>
<i>практические занятия</i>	<i>42</i>
Профессионально ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>6</i>
<i>практические занятия</i>	<i>4</i>
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Мир накануне и в годы Первой мировой войны.		4	
Основное содержание			
Тема 1.1. Понятие «Новейшее время». Мир в начале XX в.	Содержание учебного материала	2	ОК 04., ОК 05., ОК 09., ОК 10
	1. Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Первая мировая война (1914 - 1918 гг.). Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны.	2	
	Практическое занятие № 1.	2	
1. Составление и презентация развернутого рассказа (описания) о ключевых событиях Первой мировой войны 1914-1918 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06	
Раздел 2. Введение. Россия в начале в 1914 - 1922 гг.		16	
Тема 2.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны.	Содержание учебного материала	6	ОК 02., ОК 05., ОК 09., ОК 10
	1. Россия в Первой мировой войне. Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе.	2	
2. Российская революция. Февраль 1917 г. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Российская революция. Октябрь 1917 г. Изменение общественных настроений.	2	ОК 02., ОК 05., ОК 09., ОК 10	

	<p>Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г.</p> <p>Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России.</p>		
3.	<p>Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров.</p> <p>События 1918 - 1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины победы Красной армии в Гражданской войне.</p> <p>Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство советской федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством.</p> <p>Идеология и культура в годы Гражданской войны. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви.</p> <p>Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны. Наш край в 1914 - 1922 гг.</p>	2	ОК 02., ОК 05., ОК 09., ОК 10
Практическое занятие № 2.		2	
1.	Составление и презентация развернутого рассказа (описания) о ключевых сражениях участия России в Первой мировой войне 1914-1918 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Практическое занятие № 3.		2	
1.	Составление и презентация развернутой характеристики исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности в годы Первой мировой войны 1914-1918 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Практическое занятие № 4.		2	ОК 02., ОК 04.,

	1.	Анализ исторических источников по теме с целью выявления причин, хода и последствий Октябрьской революции 1917 года.	2	ОК 06
	Практическое занятие № 5.		2	
	1.	Составление сравнительного анализа исторических событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран на Великую российскую революцию 1917-1922 г.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Профессионально ориентированное содержание				
	Содержание учебного материала		2	
	1.	Влияние Первой мировой войны на быт и повседневность человека. Снабжение армии и населения продуктами первой необходимости. Положение населения в тылу в годы Первой мировой войны (карточная система снабжения, реквизиции).	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Основное содержание				
Раздел 3. Мир в 1918 - 1938 гг.			8	
Тема 3.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики. Версальско-Вашингтонская система международных отношений. Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапальское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06., ОК 09.
	2.	Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг. Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920 - 1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920 - 1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06., ОК 09.

		Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании.		
	3.	<p>Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918 - 1930 гг. Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки.</p> <p>Международные отношения в 1930-е гг. Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.</p> <p>Развитие науки и культуры в 1914 - 1930-х гг. Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение.</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 10
		Практическое занятие № 6.	2	
	1.	Анализ и презентация описания памятников материальной и / или художественной культуры России и мира 1914-1930 – х гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Раздел 4. Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.			16	
Тема 4.1. СССР в 20-е гг.	Содержание учебного материала		4	
	1.	<p>Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и церковь.</p> <p>Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике.</p> <p>Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранские концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 09.
	2.	<p>Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции</p>	2	ОК 02., ОК 05., ОК 06., ОК 10

	<p>внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами.</p> <p>Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях «Великий перелом».</p>		
	Практическое занятие № 7.	2	
	1. Анализ информационных источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г.».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Тема 4.2. Советский Союз в 30-е годы.	Содержание учебного материала	6	
	1. Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932 - 1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации. Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.	2	ОК 02., ОК 06., ОК 09., ОК 10
	2. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.	2	ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10
	3. СССР и мировое сообщество в 1929 -1939 гг. Мировой экономический кризис 1929 - 1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. СССР накануне Великой	2	ОК 04., ОК 06., ОК 09., ОК 10

	Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939 - 1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны. Наш край в 1920 - 1930-е гг. Повторение и обобщение по теме «Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.».		
	Практическое занятие № 8.	2	
1.	Анализ исторических источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Кульм личности Сталина и формирование тоталитарного политического режима в СССР».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала	2	
1.	Влияния нэпа, коллективизации и индустриализации на быт, повседневность и рацион питания человека. Повседневная жизнь и общественные настроения в 1920-30е гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Основное содержание			
Раздел 5. Вторая мировая война 1939 - 1945 гг.		8	
Тема 5.1. Начало Второй мировой войны.	Содержание учебного материала	4	
1.	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939 - 1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны. Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления.	2	ОК 04., ОК 06., ОК 09.
2.	Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны. Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностраные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944 - 1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН.	2	ОК 02., ОК 04.

		Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны.		
		Практическое занятие № 9.	2	
	1.	Анализ исторических источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Положение в оккупированных странах в годы Второй мировой войны».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
		Практическое занятие № 10.	2	
	1.	Работа с историческими картами по поиску, анализу, обозначению главных стратегических наступательных операций воюющих сторон в годы Второй мировой войны.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941 - 1945 гг.			22	
Тема 6.1. Первый период войны.	Содержание учебного материала		4	
	1.	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом - осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 05.
	2.	Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и церковь в годы войны.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06., ОК 09., ОК 10
		Практическое занятие № 11.	2	
	1.	Работа с историческими картами по поиску, анализу, обозначению главных стратегических наступательных операций первого периода Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны.	Содержание учебного материала		10	
	1.	Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе - марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление	2	ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10

	антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома.		
2.	«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 05.
3.	Наука и культура в годы войны. Вклад в победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях.	2	ОК 02., ОК 06., ОК 09., ОК 10
4.	Окончание Второй мировой войны. Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Ялтинская конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция.	2	ОК 02., ОК 06., ОК 09., ОК 10
5.	Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери. Наш край в 1941 - 1945 гг. Повторение и обобщение по теме «Великая Отечественная война 1941 - 1945 гг.».	2	ОК 02., ОК 06., ОК 09., ОК 10
Практическое занятие № 12.		2	
1.	Работа с историческими картами по поиску, анализу, обозначению главных стратегических наступательных операций коренного перелома Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Профессионально ориентированное содержание			
Содержание учебного материала		2	
1.	Влияние Великой Отечественной войны на быт и повседневность человека. снабжение армии и населения продуктами первой необходимости. Фронтная повседневность.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Практическое занятие № 13 (1).		2	
1.	Аргументация собственной точки зрения на основе использованной информации по теме «Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Основное содержание			

Раздел 7. Мир во второй половине XX - начале XXI в.		12		
Тема 7.1. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.	Содержание учебного материала		4	
	1.	<p>США и страны Европы во второй половине XX - начале XXI в. США и страны Западной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны.</p> <p>США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.</p> <p>США и страны Западной Европы в конце XX - начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза.</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 10
	2.	<p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 10
Тема 7.2. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI в.	Содержание учебного материала		2	
	1.	<p>Страны Азии во второй половине XX - начале XXI в. Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже.</p> <p>Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной</p>	2	ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10

	<p>Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX - начале XXI в.</p> <p>Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Тайланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма.</p> <p>Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX - начале XXI в. Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране.</p>			
<p>Тема 7.3. Страны Тропической, Южной Африки и Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI вв.</p>	Содержание учебного материала		2	
	1.	<p>Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI вв. Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950 - 1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке.</p>	2	ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10
	Практическое занятие № 14.		2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
	1.	Аргументация собственной точки зрения на основе использованной информации по теме «Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары».	2	
<p>Тема 7.4. Международные отношения во второй половине XX - начале XXI вв.</p>	Содержание учебного материала		2	
	1.	<p>Международные отношения в конце 1940-х - конце 1980-х гг. Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия.</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06.

	<p>Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны.</p> <p>Международные отношения в 1990-е - 2023 г. Международные отношения в 1990-е - 2023 г. Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии.</p> <p>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI вв. Наука и культура во второй половине XX в. - начале XXI в. Важнейшие направления развития науки во второй половине XX - начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX - начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение. Глобальные проблемы современности.</p>		
Раздел 8. СССР в 1945 - 1991 гг.		28	
Тема 8.1. СССР в послевоенные годы.	Содержание учебного материала	6	ОК 02., ОК 09., ОК 10
	1. Послевоенные годы. Влияние победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспорядочностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.	2	
	2. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт.	2	
	3. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии.	2	
	Практическое занятие № 15.	2	
1. Анализ и обобщение информации, высказывание и аргументации собственной точки зрения по вопросам темы «Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06	
Тема 8.2. СССР	Содержание учебного материала	4	ОК 05., ОК 06., ОК 09.
1. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском	2		

<p>в 1953 - 1964 гг.</p>	<p>руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР.</p> <p>Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953 - 1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953 - 1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса.</p> <p>Культурное пространство в 1953 - 1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953 - 1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.</p>		
	<p>2. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира.</p>	2	ОК 09., ОК 10
	<p>Практическое занятие № 16.</p>	2	
	<p>1. Анализ и обобщение информации, высказывание и аргументации собственной точки зрения по вопросам темы «Научно-техническая революция в СССР в 1950-1960-е гг.».</p>	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
<p>Тема 8.3. СССР в 1964 - 1985 гг.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Политическое развитие СССР в 1964 - 1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964 - 1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем.</p> <p>Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого</p>	4	
		2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10

		социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964 - 1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.		
	2.	Внешняя политика СССР в 1964 - 1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10
Тема 8.4. СССР в 1985 - 1991 гг.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Социально-экономическое развитие СССР в 1985 - 1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.	2	ОК 02., ОК 04.
	2.	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988 - 1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления.	2	ОК 02., ОК 04.
	3.	Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 10
	Практическое занятие № 17.		2	ОК 02., ОК 04.,

	1.	Анализ и обобщение информации, высказывание и аргументация собственной точки зрения по вопросам темы «Причины, ход, итоги и последствия политики «перестройки». Распад СССР».	2	ОК 06
	Практическое занятие № 18.		2	
	1.	Сравнительный анализ исторических событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран по вопросу существования и распада СССР.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Раздел 9. Российская Федерация в 1992 - начале 2000-х гг.			22	
Тема 9.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992 - 1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм.	2	ОК 02., ОК 04.
	2.	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	2	ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 10
	Практическое занятие № 19.		2	
	1.	Анализ и обобщение информации, высказывание и аргументация собственной точки зрения по вопросам темы «Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военнополитический кризис в Чеченской Республике».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Профессионально ориентированное содержание				

	Практическое занятие № 20 (2).		2	ОК 02., ОК 04., ОК 06	
1.	Поиск, анализ и систематизация информации по теме «Рациона питания советского человека и человека новой России».		2		
Основное содержание					
Тема 9.2. Россия в XXI в.	Содержание учебного материала			8	
	1.	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина.		2	ОК 04., ОК 06., ОК 09., ОК 10
	2.	Россия в 2008 - 2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000 - 2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х - начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь.		2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09.
	3.	Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000 - 2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 - 2020 гг. Россия в 2012 - начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва.		2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10
	4.	Россия сегодня. Специальная военная операция (далее - СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина - неонацистское государство. Новые		2	ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10

	регионы. СВО и российское общество. Россия - страна героев. Наш край в 1992 г. - настоящее время. Итоговое обобщение по теме «История России. 1945 г. - начало XXI в.».		
Практическое занятие № 21.		2	
1.	Анализ и обобщение информации, высказывание и аргументация собственной точки зрения по вопросам темы «Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России».	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Практическое занятие № 22.		2	
1.	Составление и презентация развернутого рассказа (описания) о ключевых событиях родного края, истории России и всемирной истории 1945 - 2022 гг. с использованием контекстной информации, представленной в исторических источниках, учебной, художественной и научно-популярной литературе, визуальных материалах.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Практическое занятие № 23.		2	
1.	Составление и презентация описания памятников материальной и/или художественной культуры 1945 - 2022 гг.	2	ОК 02., ОК 04., ОК 06
Консультации		6	
Экзамен		6	
Всего		148	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Истории, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914–1945 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – Москва : Просвещение, 2023. – 240 с. : ил.

2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914– 1945 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов. – 2-е изд., обновл. – Москва : Просвещение, 2023. – 496 с. : ил.

3. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945 год – начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – Москва : Просвещение, 2023. – 272 с. : ил.

4. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. История России. 1945 год – начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов. – Москва : Просвещение, 2023. – 448 с. : ил.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры : учебное пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 512 с. — (СПО). - ISBN 978-5-00091-575-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1976194> – Режим доступа: по подписке.

2. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900464> – Режим доступа: по подписке.

3. История : учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995930. - ISBN 978-5-16-014652-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896818> – Режим доступа: по подписке.

4. Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1922314> – Режим доступа: по подписке.

5. Оришев, А. Б. История : учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01828-6>. - ISBN 978-5-369-01833-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247109> – Режим доступа: по подписке.

6. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права : учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский.— Москва : ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
Иметь представление о значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, достижениях страны и ее народа.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка знания и умения определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России XX - начала XXI века, их значение для истории России и человечества в целом по итогам практических занятий №1-23; Оценка знания наиболее значимых события истории России XX - начала XXI, тезисного объяснения их особой значимости для истории нашей страны по итогам хронологического и терминологического диктантов.
Уметь характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р. 2, 4, Темы 2.1., 4.1., 4.2.	Оценка знания и умения определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России и СССР 1914 - 1945 гг., их значение для отечественной истории по итогам практических занятий № 2,3, 4,5,7,8; Оценка знания наиболее значимых события России и СССР 1914 - 1945 гг., тезисного объяснения их особой значимости для истории нашей страны по итогам хронологического и терминологического диктантов.
Иметь представление о причинах и следствиях распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенностях развития культуры	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р. 8, 9, Темы 8.4., 9.1., 9.2.	Оценка знания наиболее значимых события СССР и Российской Федерации 1991-2022 гг., тезисного объяснения их особой значимости для истории нашей страны по итогам хронологического и терминологического диктантов; Оценка умения использовать знания по истории России при выявлении попыток фальсификации истории по итогам практических занятий № 15-23.

народов СССР (России).			
Знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р. 2, 4, 6, Темы 2.1., 4.1., 4.2., 6.1., 6.2.	Оценка знания определять имена наиболее выдающихся деятелей истории России 1914 - 1945 гг., события, процессы, в которых они участвовали по итогам хронологического, терминологического диктанта; Оценка умения характеризовать деятельность исторических личностей в рамках событий, процессов истории России 1914 - 1945 гг., оценивать значение их деятельности для истории нашей страны и человечества в целом на практических занятиях № 2-5, 11-13(1).
Уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка умения составлять развернутую характеристику исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности; характеризовать условия и образ жизни людей в России и других странах, анализируя изменения, происшедшие в течение рассматриваемого периода по итогам практических занятий № 3; Оценка умения представлять описание памятников материальной и художественной культуры, их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр, стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры по итогам практических занятий № 6,23.
Уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка умения называть характерные, существенные признаки событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории по итогам практических занятий № 1-23; Оценка умения группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку (хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям и другим) по итогам

			хронологического, терминологического диктанта.
Уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка умения излагать исторический материал на основе понимания причинно-следственных, пространственно-временных связей исторических событий, явлений, процессов по итогам практических занятий № 1-23; Оценка умения соотносить события истории родного края, истории России и зарубежных стран по итогам хронологического, терминологического диктантов.
Уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р. 2, 4, 5 , Темы 2.1., 2.2., 4.2., 5.1.	Оценка умения определять на основе информации, представленной в письменном историческом источнике, характерные признаки описываемых событий, явлений, процессов по истории России и зарубежных стран по итогам практических занятий № 2-5, 7,8, 9,10; Оценка умения определять авторство письменного исторического источника по истории России и зарубежных стран, время и место его создания, события, явления, процессы, о которых идет речь, соотносить информацию письменного источника с историческим контекстом по итогам хронологического, терминологического диктантов.
Уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка умения самостоятельно осуществлять поиск достоверных исторических источников, необходимых для изучения событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран по итогам практических занятий № 4,7,8,9; Оценка умения использовать знания по истории, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности по итогам хронологического, терминологического диктантов.

<p>Уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм.</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.</p>	<p>Оценка умения определять на основе информации, представленной в текстовом источнике исторической информации, характерные признаки описываемых событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран по итогам практических занятий № 4,7,8,9; Оценка умения узнавать, показывать и называть на карте (схеме) объекты, обозначенные условными знаками, характеризовать историческое пространство (географические объекты, территории расселения народов, государства, места расположения памятников культуры и другие), изучаемые события, явления, процессы истории России и зарубежных стран по итогам практических занятий № 11-14.</p>
<p>Уметь осуществлять проектную деятельность в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее).</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Р. 2, 3, 9, Темы 2.1., 3.1., 9.2.</p>	<p>Оценка умения представлять описание памятников материальной и художественной культуры, их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр, стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры итогам практических занятий № 2-8,23.</p>
<p>Уметь взаимодействовать с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявлять уважения к историческому наследию народов России.</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Р. 1, 3, 5, 7, 9, Темы 1.1., 3.1., 5.1., 7.1.-7.4., 9.2.</p>	<p>Оценка знаний об исторических примерах эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России по итогам практических занятий №1,6,9,10,18-23; Оценка устных монологических высказываний разной коммуникативной направленности в зависимости от целей, сферы и ситуации общения с соблюдением норм современного русского языка и речевого этикета по итогам практических занятий № 1,6,9,10,18-23.</p>
<p>Уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, давать отпор фальсификациям российской истории.</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>Р. 6, 8, 9, Темы 6.1., 6.2., 8.1., 9.1., 9.2.</p>	<p>Оценка умения определять значение подвига советского народа в годы Великой Отечественной войны, значение достижений народов нашей страны в других важнейших событиях, процессах истории России и зарубежных стран, осознавать и понимать ценность сопричастности своей семьи</p>

	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		к событиям, явлениям, процессам истории России по итогам практических занятий № 11-23; Оценка умения использовать знания по истории России и зарубежных стран, выявлять в исторической информации попытки фальсификации истории, приводить аргументы в защиту исторической правды по итогам хронологического, терминологического диктантов.
Знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р.1-9, Темы 1.1.-9.2.	Оценка знания дат важнейших событий и процессов истории, умения определять и указывать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории по итогам хронологического, терминологического диктанта; Оценка умения характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты и последствия важнейших исторических событий, явлений, процессов истории России по итогам практических занятий № 1-3,5,7,15-18,21-23.

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Исследование истории Афганской войны 1979-1989 гг. по письмам и воспоминаниям солдат Советской Армии.
2. Анализ истории Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. по письмам и воспоминаниям солдат Красной Армии.
3. Исследование истории локальных конфликтов в период существования СССР по письмам и воспоминаниям солдат Советской Армии.
4. Характеристика памятников истории Великой Отечественной войны на территории города Новокузнецка.
5. Исследование политического и социально-экономического развития города Новокузнецка в период Гражданской войны в России 1917-1921 гг.
6. Характеристика памятников истории Гражданской войны в России на территории Кузбасса (на примере одного из городов).
7. Анализ политического и социально-экономического развития города Новокузнецка в период индустриализации и коллективизации в СССР 1928-1941 гг.
8. Исследование политического и социально-экономического развития Кузбасса в период индустриализации и коллективизации в СССР 1928-1941 гг.
9. Характеристика памятников истории локальных конфликтов в период существования СССР на территории города Новокузнецка.
10. Анализ политического и социально-экономического развития Кузбасса в период Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.
11. Исследование политического и социально-экономического развития Кузбасса в период 1945-1991 гг.
12. Характеристика памятников истории Великой Отечественной войны на территории Кузбасса (на примере одного из городов).

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Б).05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	133
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	135
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	156
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	156
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	157
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	165
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	165
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	165
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	167
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	172

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения истории на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Обществознание» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

– федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371;

– примерной программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Обществознание» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

– освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным во ФГОС СОО;

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебнопознавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

– совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейнобытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

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

Освоение содержания обществоведческого образования осуществляется в соответствии со

следующими ориентирами, отражающими специфику учебного предмета на уровне среднего общего образования: определение учебного содержания научной и практической значимостью включаемых в него положений и педагогическими целями учебного предмета с учетом познавательных возможностей учащихся старшего подросткового возраста; представление в содержании учебного предмета основных сфер жизни общества, типичных видов человеческой деятельности в информационном обществе, условий экономического развития на современном этапе, особенностей финансового поведения, перспектив и прогнозов общественного развития, путей решения актуальных социальных проблем; обеспечение развития ключевых навыков, формируемых деятельностным компонентом социально-гуманитарного образования (выявление проблем, принятие решений, работа с информацией), и компетентностей, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности и при выборе профессии; включение в содержание предмета полноценного материала о современном российском обществе, об основах конституционного строя Российской Федерации, закрепленных в Конституции Российской Федерации, о правах и свободах человека и гражданина, тенденциях развития России, ее роли в мире и противодействии вызовам глобализации; расширение возможностей самопрезентации обучающихся, мотивирующей креативное мышление и участие в социальных практиках.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Обществознание» входит в предметную область «Общественно-научные предметы» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Обществознание» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Обществознание» завершается дифференцированным зачётом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Обществознание» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>е) трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>з) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной мысли, 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; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> – применять базовые понятия 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(7.б.п.р.); – уметь 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(8.б.п.р.); – уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; иметь представления 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(9.б.п.р.); – уметь применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее разносторонне; – вносить коррективы в деятельность, отбирать способы деятельности, отвечающие ее целям, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении учебно-познавательных, жизненных проблем; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; – проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – осуществлять в различных видах деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – оценивать новые ситуации, возникающие в процессе познания социальных объектов, в социальных 	<p>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(10.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь 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(11.б.п.р.); – уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.); – 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; обладать гражданской ответственностью в части уплаты налогов для развития общества и государства(14.б.п.р.); – применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь
--	---	--

<p>отношениях; оценивать приобретенный опыт;</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей, комплекса социальных наук, учебных и внеучебных источников информации; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; – 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, проявлять интерес к социальной проблематике; – делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; – оценивать приобретенный опыт; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, 	<p>определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь 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 (16.б.п.р.).
--	---

	<p>способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <ul style="list-style-type: none"> – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>з) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные 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; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее разносторонне; – устанавливать существенные признаки или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях; – вносить коррективы в деятельность, отбирать способы деятельности, отвечающие ее целям, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении учебно-познавательных, жизненных проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь 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(10.б.п.р.); – применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.).

б) базовые исследовательские действия:

- развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;
- проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- осуществлять в различных видах деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- оценивать новые ситуации, возникающие в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;
- уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей, комплекса социальных наук, учебных и внеучебных источников информации;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

в) работа с информацией:

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками получения социальной информации, в том числе об основах общественных наук и обществе как системе социальных институтов, факторах социальной динамики 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, включая статистические данные, графики, таблицы; – оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления, в том числе полученной из интернет-источников, 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. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; 	<ul style="list-style-type: none"> – знать об (о): 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

развитие.	<p>– осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>– самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;</p> <p>– самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>– давать оценку новым ситуациям;</p> <p>– расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений, проявлять интерес к социальной проблематике;</p> <p>– делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;</p> <p>– оценивать приобретенный опыт;</p> <p>– способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>– самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе.</p>	<p>государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений(3.б.п.р.);</p> <p>– знать об (о): системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации(5.б.п.р.);</p> <p>– уметь 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(11.б.п.р.);</p> <p>– 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; обладать гражданской ответственностью в части уплаты налогов для развития общества и государства(14.б.п.р.);</p> <p>– уметь 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 (16.б.п.р.).</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <p>– сформированность гражданской позиции</p>	<p>– знать об (о): социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере</p>

<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать себя, понимая свои недостатки и 	<p>межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти(4.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь 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(11.б.п.р.); – уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.); – уметь 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; уметь создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев(13.б.п.р.); – применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в
---	---	--

<p>достоинства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – учитывать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других на ошибку; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; – проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли 	<p>источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь 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 (16.б.п.р.).
--	---

	<p>с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; – предлагать новые учебно-исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; <p>б) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, труде; – идейная убежденность, готовность к служению и 	<ul style="list-style-type: none"> – знать 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(1.б.п.р.); – знать об (о): значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм(2.б.п.р.); – знать об (о): социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти(4.б.п.р.); – 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,

<p>защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осознание духовных ценностей российского народа; – 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; <p>г) эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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; – стремление проявлять качества творческой личности; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками получения социальной информации, в том числе об основах общественных наук и обществе как системе социальных институтов, факторах социальной динамики 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, 	<p>справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства(6.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; иметь представления 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(9.б.п.р.); – уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.); – применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.).
--	--

включая статистические данные, графики, таблицы;

- оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления, в том числе полученной из интернет-источников, 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.

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;
- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

	<p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических 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 школе и детско-юношеских организациях; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>б) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<ul style="list-style-type: none"> – знать 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; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах(1.б.п.р.); – знать об (о): значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм(2.б.п.р.); – знать об (о): 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(3.б.п.р.); – знать об (о): социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти(4.б.п.р.); – знать об (о): системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных,

	<p>памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осознание духовных ценностей российского народа; – 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, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>г) эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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; – стремление проявлять качества творческой личности; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками получения социальной информации, в том числе об основах общественных наук и обществе как системе социальных институтов, факторах 	<p>административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации(5.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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(6.б.п.р.); – уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.); – 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; обладать гражданской ответственностью в части уплаты налогов для развития общества и государства(14.б.п.р.); – уметь 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 (16.б.п.р.).
--	--	---

социальной динамики 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, включая статистические данные, графики, таблицы;
- оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления, в том числе полученной из интернет-источников, 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.

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;
- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

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;

– осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

– самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;

– расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений, проявлять интерес к социальной проблематике;

– делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;

– способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

– самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

– саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

– внутренней мотивации, включающей стремление к

	<p>достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; <p>б) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осознание духовных ценностей российского народа; – 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; <p>ж) экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов 	<ul style="list-style-type: none"> – знать 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(1.б.п.р.); – 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(б.б.п.р.); – уметь 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

<p>на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>з) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее разносторонне; – развивать креативное мышление при решении учебно-познавательных, жизненных проблем; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>в системе российского законодательства(8.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; обладать гражданской ответственностью в части уплаты налогов для развития общества и государства(14.б.п.р.).
---	---

	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; – 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, проявлять интерес к социальной проблематике; – делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; – оценивать приобретенный опыт; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; 	<ul style="list-style-type: none"> – знать 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;

<p>б) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, труде; <p>з) ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные 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; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками получения социальной информации, в том числе об основах общественных наук и обществе как системе социальных институтов, факторах социальной динамики 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, включая статистические данные, графики, таблицы; – оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления, в том числе полученной из интернет-источников, ее соответствие 	<p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах(1.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять базовые понятия 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(7.б.п.р.); – уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; иметь представления 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(9.б.п.р.); – уметь 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(10.б.п.р.); – уметь проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих
--	--

<p>правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<p>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(11.б.п.р.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.); – применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.).
---	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
Основное содержание	58
<i>в т. ч.:</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>36</i>
<i>практические занятия</i>	<i>22</i>
Профессионально-ориентированное содержание	18
<i>в т. ч.:</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>6</i>
<i>практические занятия</i>	<i>12</i>
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Духовная культура.		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Тема 1.1. Культура и искусство.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1. Виды искусств. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Культурный суверенитет России. Современная культура: направления развития. Молодежная культура. Россия - страна многонациональной культуры: исторические национальные культурные традиции. Народная культура. Культурный туризм как способ знакомства с культурой регионов Российской Федерации.	2	
	2. Отрасль культуры. Учреждения культуры. Государственная политика в области культуры. Общество и культура: меценатство, добровольчество, волонтерство, общественные движения и организации. Всероссийские акции. Образование в сфере культуры и искусства. Историческая память. Сохранение материальных и духовных ценностей русской культуры. Институты исторической памяти: архивы, музеи, библиотеки, объекты культурного наследия. Исторические символы России. Исторический календарь, памятные даты и дни воинской славы. Общественные и государственные программы сохранения исторического наследия и возможности участия в них.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
3. Наука. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Вклад России в развитие мировой науки. Возможности самореализации в науке. Взаимодействие государства и бизнеса в развитии науки и инноваций. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Профессиональное образование. Академия, университет, институт: различия и особенности обучения. Возможности самообразования и электронное образование. Частное и государственное образование. Правовые отношения в сфере образования: участники правоотношений (обучающийся, родитель (законный представитель), педагогический работник, образовательная организация, государство), их права и обязанности. Человек - носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	

	жизненного успеха. Целеполагание и жизненная навигация. Жизненный успех и его критерии.		
	Практическое занятие №1	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Составление таблицы и работа с информационными источниками по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по вопросам темы «Вклад России в развитие мировой науки».	2	
	Практическое занятие №2	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Анализ философского текста и систематизация информации по теме «Образование как способ передачи знаний и опыта».	2	
	Практическое занятие №3	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Поиск, анализ и систематизация информации по теме «Религия как феномен культуры».	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в области профессиональной деятельности повара, кондитера.	2	
Основное содержание			
Раздел 2. Экономическая жизнь общества.		20	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Тема 2.1. Микро- и макроэкономика.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1. Понятие экономического цикла. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Уровень жизни. Конкуренция. Монополии: естественные и искусственные. Государственное регулирование конкуренции. Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Российская национальная экономическая модель. Экономика предложения. Финансовый и технологический суверенитет России. Актуальные задачи экономической политики России: вызовы в области экологии и ответственность бизнеса, ресурсобеспеченность или проблема поколений. Федеральный бюджет, его доходы и расходы. Управление федеральным бюджетом. Налогово-бюджетная политика государства. Государственный долг. Фонд национального благосостояния. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Федеральная налоговая служба. Счетная палата Российской Федерации.	2	
	2. Предпринимательство как основа экономики: виды и формы предпринимательской деятельности. Госкорпорации как институты развития с особым статусом. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Социальная ответственность бизнеса перед обществом. Спрос и предложение. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки,	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07

		выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий.		
	3.	Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Эмбарго. Международные экономические организации: Международный валютный фонд (МВФ), Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР), Всемирная торговая организация (ВТО). Правовая защита интересов России на международной арене. Принципы международного права. Роль и функции международных организаций и объединений: Организация Объединенных Наций (ООН), Содружество независимых государств (СНГ), Организация Договора о коллективной безопасности (ОДКБ), Шанхайская Организация сотрудничества (ШОС), БРИКС. Евразийский экономический союз (ЕАЭС).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
		Практическое занятие №4	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.	Построение графика «Кривая спроса и предложения».	2	
Профессионально-ориентированное содержание				
		Практическое занятие №5 (1)	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.	Заполнение сравнительной таблицы: «Предпринимательская деятельность в сфере профессиональной деятельности повара, кондитера и основы менеджмента и маркетинга в этой сфере».	2	
Основное содержание				
Тема 2.2. Инфляция: причины возникновения и виды.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Как измеряют инфляцию: процентная ставка (номинальная и реальная). Потребительская корзина. Ценовая стабильность. Защита семейного бюджета от инфляции.	2	
Тема 2.3. Финансовый сектор и его роль в экономике.	Содержание учебного материала		4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Финансовые институты. Финансовые услуги. Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг: Финансовый уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг и Банка России. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Денежно-кредитная политика государства. Кредит и заем. Разумная потребность в кредите. Кредитные условия. Долговая нагрузка и как ее рассчитать. Кредитная история и персональный кредитный рейтинг: их роль при получении кредитов. Управление долгом.	2	
	2.	Денежные переводы и платежи. Платежные инструменты для граждан:	2	

	<p>межбанковский перевод, система быстрых платежей. Цифровой рубль. Дистанционное банковское обслуживание и мобильный банк. Денежные переводы вне банков. Мошенничество и социальная инженерия.</p> <p>Банковский вклад и его виды. Процентная ставка. Сбережения и их структура. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов.</p> <p>Страховые услуги. Объекты и виды страхования. Страхование рисков. Обязательное и добровольное страхование. Основные виды коммерческих страховых продуктов: страхование имущества, страхование гражданской ответственности, накопительное и инвестиционное страхование жизни. Правила выбора страховых продуктов. Страховая премия, страховая выплата, страховой случай.</p>		ОК 05, ОК 07
Профессионально-ориентированное содержание			
	Практическое занятие №6 (2)	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Анализ философского текста и систематизация информации по теме «Спрос на труд и его факторы в сфере профессиональной деятельности повара, кондитера. Стратегия поведения при поиске работы».	2	
	Практическое занятие №7 (3)	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Поиск, анализ и систематизация информации по теме «Профессиональное образование в сфере профессиональной деятельности повара, кондитера. Роль и значение непрерывности образования».	2	
Основное содержание			
Раздел 3. Общественные коммуникации.		16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Тема 3.1. Общество как пространство общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1. Коммуникации реальные и виртуальные. Средства массовой информации: история возникновения и развития. Социальные медиа, в том числе социальные сети и социальные мессенджеры. Медиа как средство манипулирования: фейки и дезинформация. <p>Социальные нормы как регуляторы общественной жизни: обычай, традиции, этикет, право. Формальные и неформальные регуляторы. Лидеры, идеалы и идолы. Правовая ответственность гражданина за нарушение норм поведения.</p> <p>Информационное пространство. Информационное право. Право на доступ к информации. Персональные данные: содержание, обработка, защита. Конфиденциальная информация. Правовое регулирование искусственного интеллекта: конфиденциальность, ответственность, технологии «больших данных», этические вопросы. Право в сфере киберспорта и видеоигр. Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены.</p>	2	

Практическое занятие №8		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Проведение сравнительной характеристики по теме «Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены».	2	
Практическое занятие №9		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Поиск, анализ и систематизация информации по теме «Социальные отношения».	2	
Практическое занятие №10		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Составление таблицы и работа с информационными источниками по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по вопросам темы «Право в сфере киберспорта и видеоигр».	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2	
Практическое занятие №11 (4)		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Заполнение сравнительной таблицы «Учет особенностей характера в профессиональной деятельности повара, кондитера, межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в данной сфере».	2	
Практическое занятие №12 (5)		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Составление таблицы и работа с информационными источниками по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по вопросам темы «Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в области профессиональной деятельности повара, кондитера».	2	
Практическое занятие №13 (6)		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1.	Составление таблицы и работа с информационными источниками по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по вопросам темы «Перспективы развития области профессиональной деятельности повара, кондитера в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности повара, кондитера».	2	
Основное содержание			
Раздел 4. Государство.		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Тема 4.1. Признаки	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04,

и функции государства.	1.	Монархия и республика - основные формы правления. Унитарное и федеративное государственно-территориальное устройство. Государственный суверенитет. Правовое государство и гражданское общество.	2	ОК 05, ОК 07
	Практическое занятие №14		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.2. Федеративное устройство Российской Федерации.	1.	Поиск, анализ и систематизация информации по теме «Внутренние и внешние функции государства».	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Содержание учебного материала		2	
Раздел 5. Человек в политическом измерении.	1.	Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственно-территориальное устройство Российской Федерации. Субъекты Российской Федерации: республика, край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ. Конституционный статус субъектов Российской Федерации. Местное самоуправление. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Взаимосвязь конституционных прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека. Конституционное право как отрасль права. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации.	2	
	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Тема 5.1. Политика и политическая власть.	Содержание учебного материала		4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Внутренняя и внешняя политика. Субъекты политики в современном обществе. Политическая система общества, ее структура и функции. Политический режим и его виды. Демократия, демократические ценности. Политическая культура общества и личности. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Политическая деятельность. Формы участия граждан в политике. Выборы, референдум. Причины абсентеизма. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации.	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	2.	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Содержание учебного материала		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

			ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм.	Содержание учебного материала		6	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Система российского права: основные понятия. Правонарушение и юридическая ответственность. Защита прав и свобод. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.	2	
	2.	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	3.	Основные принципы уголовного права. Виды наказаний в уголовном праве, уголовная ответственность. Преступления и их виды. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Практическое занятие №15		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.	Анализ текста семейного и трудового кодекса Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие №16		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.	Анализ и рассмотрение основных положений налогового законодательства Российской Федерации, по следующим составляющим: Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.	2	
	Практическое занятие №17		2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.	Поиск, анализ и систематизация информации по теме: «Роль правоведения современном мире».	2	
Профессионально-ориентированное содержание				
	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
1.	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав	2		

		работника.			
Основное содержание					
Раздел 7. Человек в меняющемся мире: Россия сегодня.			2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
Тема 7.1. Перспективные направления развития промышленности и сельского хозяйства.	Содержание учебного материала			2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Зеленая энергетика. Оборонный комплекс. Строительство. Транспорт и дорожное строительство. Государственная политика импортозамещения. Россия как объект туристического притяжения. Цифровые технологии в действии.		2	
Дифференцированный зачет			2		
Всего			78		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Обществознания, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Ковригин, В. В. Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22813. - ISBN 978-5-16-012362-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083158> – Режим доступа: по подписке.
2. Мушинский, В. О. Обществознание : учебник / В.О. Мушинский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014830-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855980> – Режим доступа: по подписке.

4.2.3 Дополнительные источники

1. Котова, О. А. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) : учебник / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. - 5-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 96 с. - ISBN 978-5-09-110482-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126358> – Режим доступа: по подписке.
2. Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва : Просвещение, 2024. — 303 с. :ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112678-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157321> – Режим доступа: по подписке.
3. Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва : Просвещение, 2024. — 208 с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110738-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157316> – Режим доступа: по подписке.
4. Кравченко, А. И. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) : учебник / А. И. Кравченко, С. В. Агафонов, Р. И. Хасбулатов. - 4-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 384 с. - ISBN 978-5-09-110486-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2126361> – Режим доступа: по подписке.
5. Кравченко, А. И. Обществознание. 11 класс (базовый уровень) : учебник / А. И. Кравченко, Т. Ф. Акчурин, С. В. Агафонов. - 4-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 400 с. - ISBN 978-5-09-110487-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2126362> – Режим доступа: по подписке.
6. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. В. Половникова, А. И. Матвеев ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - Москва : Просвещение, 2023. - 319 с. - ISBN 978-5-09-099433-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927280> – Режим доступа: по подписке.
7. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) : учебник / Р. С. Гринберг, Г. Э. Королёва, О. Б. Соболева, О. Г. Цыплакова ; под общ. ред. В. А. Тишкова. - 5-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 416 с. - ISBN 978-5-09-110484-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126359> – Режим доступа: по подписке.
8. Обществознание. 11 класс (базовый уровень) : учебник / О. В. Гаман-Голутвина, А. И. Ковлер, Е. Г. Пономарёва [и др.] ; под общ.ред. В. А. Тишкова. - 5-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-09-110485-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126360> – Режим доступа: по подписке.
9. Обществознание: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1 : учебник / М. В. Кудина, М. В. Рыбакова, Г. В. Пушкарева [и др.] ; под ред. В. А. Никонова. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово-учебник», 2020. - 384 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01218-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2004391> – Режим доступа: по подписке.

10. Обществознание: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2 : учебник / М. В. Кудина, М. В. Рыбакова, Г. В. Пушкарева [и др.] ; под ред. В. А. Никонова. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово-учебник», 2020. - 424 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01219-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2004393> – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>знать 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(1.б.п.р.);</p>	<p>ОК 06, ОК 07 , ОК 09</p>	<p>Раздел 1-7 Тема 1.1. – 7.1.</p>	<p>Оценка знаний об обществе как о целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов по итогам практических занятий №1-17.</p>
<p>знать об (о): значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм(2.б.п.р.);</p>	<p>ОК 05, ОК 06</p>	<p>Раздел 1 Тема 1.1.</p>	<p>Оценка знаний о достижениях российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации по итогам практических занятий № 1-3.</p>
<p>знать об (о): 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(3.б.п.р.);</p>	<p>ОК 03, ОК 06</p> <p style="text-align: center;">47</p>	<p>Раздел 2 Тема 2.1.- 2.3.</p>	<p>Оценка знаний об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах по итогам практических занятий № 4-7.</p>
<p>знать об (о): социальных отношениях, направлениях</p>	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 06</p>	<p>Раздел 3, 6</p>	<p>Оценка знаний о социальных отношениях,</p>

социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти(4.б.п.р.);		Тема 3.1., 6.1.	направлениях социальной политики в Российской Федерации по итогам практических занятий № 8-13, 15-17.
знать об (о): системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации(5.б.п.р.);	ОК 03, ОК 06	Раздел 6 Тема 6.1.	Оценка знаний о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации по итогам практических занятий № 15-17.
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(6.б.п.р.);	ОК 05, ОК 06, ОК 07	Раздел 1 Тема 1.1.	Оценка знания и умения 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 по итогам практических занятий № 1-3.
применять базовые понятия 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(7.б.п.р.);	ОК 01, ОК 09	Раздел 1, 3, 7 Тема 1.1., 3.3., 7.1.	Оценка умения применять базовые понятия социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий по итогам практических занятий № 1-3, 8-13.
уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие	ОК 01, ОК 07	Раздел 3, 4, 6	Оценка умения устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные,

<p>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(8.б.п.р.);</p>		<p>Тема 3.1., 4.1., 4.2., 6.1.</p>	<p>иерархические и другие связи социальных объектов и процессов по итогам практических занятий № 8-17.</p>
<p>уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; иметь представления 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(9.б.п.р.);</p>	<p>ОК 01, ОК 05, ОК 09</p>	<p>Раздел 3, 5, 7 Тема 3.1., 5.1., 7.1.</p>	<p>Оценка умения определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем по итогам практических занятий № 8-13.</p>
<p>уметь 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(10.б.п.р.);</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 09</p>	<p>Раздел 1-7 Тема 1.1.- 7.1.</p>	<p>Оценка умения применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа по итогам практических занятий № 1-17.</p>
<p>уметь 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(11.б.п.р.);</p>	<p>ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09</p>	<p>Раздел 1-7 Тема 1.1.- 7.1.</p>	<p>Оценка умения проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ по итогам практических занятий № 1-17.</p>

<p>уметь взаимодействовать 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; ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; иметь представление о значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач(12.б.п.р.);</p>	<p>ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	<p>Раздел 1, 4, 5, 6 Тема 1.1., 4.1.- 6.1.</p>	<p>Оценка умения взаимодействовать с представителями других национальностей и культур по итогам практических занятий № 1-3, 14-17.</p>
<p>уметь 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; уметь создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев(13.б.п.р.);</p>	<p>ОК 04</p>	<p>Раздел 1-7 Тема 1.1.- 7.1.</p>	<p>Оценка умения формулировать теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности по итогам практических занятий № 1-17.</p>
<p>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; обладать гражданской ответственностью в части уплаты налогов для развития общества и государства(14.б.п.р.);</p>	<p>ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07</p>	<p>Раздел 2, 6 Тема 2.1.- 2.3., 6.1.</p>	<p>Оценка умения применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами по итогам практических занятий № 4-7, 15-17.</p>
<p>применять навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, уметь определять степень достоверности информации; уметь соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09</p>	<p>Раздел 3 Тема 3.1.</p>	<p>Оценка умения применять навыки оценивания социальной информации, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений по итогам практических занятий № 8-13.</p>

полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях(15.б.п.р.);			
уметь 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 (16.б.п.р.);	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06	Раздел 2, 5, 6 Тема 2.1.- 2.3., 5.1., 6.1.	Оценка умения самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов по итогам практических занятий № 4-7, 15-17.

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Определение роли социальных сетей в развитии информационной войны.
2. Определение роли культуры здорового образа жизни в среде современной российской молодежи.
3. Характеристика современной молодежной субкультуры как фактора влияния на уровень нравственности социума и социальной активности молодежи.
4. Изучение влияния роста депрессивных настроений в среде современной российской молодежи.
5. Изучение влияние социальных сетей на культуру современных подростков.
6. Изучение степени влияния современного общества на формирование личностных качеств человека.
7. Выявление проблемы участия современной молодежи в политической жизни общества.
8. Определение роли религиозного мировоззрения в среде современной российской молодежи.
9. Изучение источников внешнего влияния на появление косплея как современной молодежной субкультуры в России.
10. Определение степени влияния современного искусства на общество России.
11. Определение роли моральных ценностей в современной политической сфере российского общества.
12. Изучение глобальных проблем современности на уровень жизни населения России.

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).06 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</u>	175
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	176
<u>3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ</u>	189
<u>3.1 Тематический план учебной дисциплины</u>	189
<u>3.2 Содержание учебной дисциплины</u>	190
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	194
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	194
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	194
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	195
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	197

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Информатика» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Информатика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих задач:

- формирование представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

- формирование основ логического и алгоритмического мышления;

- формирование умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

- формирование представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий; принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;

- создать условия для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Информатика» входит в предметную область «Математика и информатика» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Информатика» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Информатика» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Информатика» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 	<p>1) владение 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; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>7) владение 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</p>

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>ациклического графа;</p> <p>10) умение 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);</p> <p>11) умение 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;</p> <p>12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными</p>	<p>1) владение 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; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>512) умение организовывать личное информационное пространство с</p>

	<p>познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>10) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей</p>

	<p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого</p>	<p>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);</p> <p>11) умение 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;</p>
--	--	--

	<p>участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В части 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;</p> <p>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;</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 10) умение 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); 11) умение 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; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные</p>	<p>В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p>	<p>1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы",</p>

<p>технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>"системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>8) умение 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);</p>
--	---	--

		<p>9) умение 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;</p> <p>12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>В части 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и</p>	<p>1) владение 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; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов</p>

	<p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>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;</p>	<p>информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>11) умение 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;</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>10) умение 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);</p>

	<p>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;</p>	<p>11) умение 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; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>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.</p>	<p>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 регулятивными действиями: б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 10) умение 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); 11) умение 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;</p>

		<p>представлять результаты моделирования в наглядном виде; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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 регулятивными действиями: б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 10) умение 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); 11) умение 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; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых</p>

		образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
<p>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</p>	<p>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 регулятивными действиями: б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 10) умение 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); 11) умение 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; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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 регулятивными действиями: б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 10) умение 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); 11) умение 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; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря,</p>	<p>В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности</p>	<p>2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного</p>

<p>оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>10) умение 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);</p> <p>11) умение 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;</p> <p>12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
---	---	---

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

3.1 Тематический план учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	82
Основное содержание	30
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>16</i>
<i>практические занятия</i>	<i>14</i>
Профессионально-ориентированное содержание	50
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>8</i>
<i>практические занятия</i>	<i>42</i>
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека	26	
Основное содержание			
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Информация и информационные процессы. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	2	
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Подходы к измерению информации	2	
	Практическое занятие №1	4	
	Кодирование информации. Системы счисления.. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	4	
Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера. 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	4	
Тема 1.4 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Практическое занятие №2	4	ОК 04, 05, 10
	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	4	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.5 Компьютерные	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных	2	

сети: локальные сети, сеть Интернет	сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 1.6 Службы Интернета	Практическое занятие №3	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Службы Интернета. Поисковые системы.	2	
	Практическое занятие №4	2	
	Поиск информации профессионального содержания	2	
Тема 1.7	Содержание учебного материала	2	
Информационная безопасность	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	ОК 01, 09, 10
Раздел. 2	Использование программных систем и сервисов	22	
Основное содержание			
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Понятия текстового документа	2	
	Практическое занятие №5	4	
	Обработка информации в текстовых процессорах	4	
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Практическое занятие №6	4	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1
	Технологии создания структурированных текстовых документов. Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	4	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Практическое занятие №7	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Компьютерная графика и мультимедиа. 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)	2	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Практическое занятие №8	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	2	
Тема 2.5. Представление профессиональной	Практическое занятие №9	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	
	Практическое занятие №10	2	

информации в виде презентаций	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Практическое занятие №11	4	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Гипертекстовое представление информации	4	
Раздел 3.	Информационное моделирование	32	
Основное содержание			
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	4	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Содержание учебного материала	2	ОК 09
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Практическое занятие №12	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Практическое занятие №13	2	ОК 09
	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры. 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	2	
Тема 3.5. Базы данных как модель предметной области	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	Практическое занятие №14	4	
	Создание Базы данных	4	
	Практическое занятие №15	2	
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
Тема 3.6 Технологии обработки информации в	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Формулы и функции в электронных таблицах	2	
	Практическое занятие №16	4	
	Работа с электронными таблицами	4	

электронных таблицах	Практическое занятие №17		4	
		Визуализация данных в электронных таблицах	4	
	Практическое занятие №18		4	
		Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	4	
Дифференцированный зачет			2	
Всего			82	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Информатики, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-п

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1 Гуриков, С. Р. Информатика : учебник / С.Р. Гуриков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 566 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1915623>

2 Пушкарева, Т. П. Информатика : учебное пособие / Т. П. Пушкарева. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 132 с. - ISBN 978-5-7638-4497-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089339>

3 Романова, М. В. Информатика : учебное пособие / М. В. Романова, Е. П. Романов. - 3-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2023. - 190 с. - ISBN 978-5-9765-3791-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2091327>

4 Федотова, Е. Л. Информатика : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 453 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1200564. - ISBN 978-5-16-016625-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1200564>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1) владение 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; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	ОК 01,02, 09, 10	Раздел 1, 2, 3	Оценка выполнения практических заданий №1-18
2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 1	Оценка выполнения практических заданий №1-4
3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	ОК 04, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 2	Оценка выполнения практических заданий №5-11
4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	ОК 01, 09, 10	Раздел 1	Тестирование по теме 1.7
5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	ОК 01, 04, 05, 09, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 1, 2, 3	Оценка выполнения практических заданий №1-18
6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	ОК 09	Раздел 1	Оценка выполнения практического задания №1
7) владение 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;	ОК 01	Раздел 1,3	Оценка выполнения практического задания №1,2, 12
8) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для	ОК 09	Раздел 3	Оценка выполнения практического

<p>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);</p>			<p>задания №12-18</p>
<p>9) умение 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;</p>	<p>ОК 09</p>	<p>Раздел 3</p>	<p>Оценка выполнения практического задания №12-18</p>
<p>10) умение 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);</p>	<p>ОК 01, 04, 05 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1</p>	<p>Раздел 2, 3</p>	<p>Оценка выполнения практического задания №5-18</p>
<p>11) умение 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;</p>	<p>ОК 01, 04, 05, 10 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1</p>	<p>Раздел 3</p>	<p>Оценка выполнения практического задания №12-18</p>
<p>12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>	<p>ОК 01, 02, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1</p>	<p>Раздел 1, 2, 3</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий №1-18</p>

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Создание электронного портфолио студента
2. Разработка методического пособия
3. Разработка электронной тетради
4. Описание прикладного программного обеспечения
5. Создание электронного музея
6. Графические информационные объекты
7. Буклеты музеев города
8. Обзор антивирусных программ
9. Информационная безопасность
10. Создание видео
11. Разработка электронного дневника
12. Электронный журнал
13. Разработка приложений для расчета семейного бюджета

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).07 ГЕОГРАФИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	200
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	201
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	209
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	209
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	210
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	216
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	216
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	216
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	217
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	223

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «География» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «География» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «География» входит в предметную область «Общественно-научные предметы» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «География» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «География» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «География» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>- освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и

	<p>в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; 	<p>интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической

	<p>информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p> <p>- владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; - описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформированность умений находить и использовать</p>
--	---	--

		<p>различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.- сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным
--	--	--

		<p>уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>- сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>

	<p>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;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - 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 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; 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;</p>	<p>- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

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;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Основное содержание	62
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	38
<i>практические занятия</i>	24
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	4
<i>практические занятия</i>	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды формируемых компетенций		
1	2	3	4		
Раздел 1. Общая характеристика мира		50			
Основное содержание					
Тема 1.1 География как наука	Содержание учебного материала		4		
	1	Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 05.	
	2	Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований. Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.	2	ОК 05.	
Тема 1.2 Природопользование и геоэкология	Содержание учебного материала		8	ОК 05., ОК 06	
	1	Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	2		
	2	Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.	2		ОК 05-07
	3	Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми.	2		ОК 05-07
4	Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических,	2	ОК 05		

	биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.		
	Практическое занятие №1	2	ОК 05
	1 Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	2	
	Практическое занятие № 2	2	
	2 Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации	2	ОК 05., ОК 06., ОК 07
	Практическое занятие № 3	2	
	3 Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	ОК 06., ОК 07
Тема 1.3 Современная политическая карта	Содержание учебного материала	2	
	1 Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.	2	ОК 05.
Тема 1.4 Население мира	Содержание учебного материала	6	
	1 Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.	2	ОК 05.
	2 Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.	2	ОК 05., ОК 06
	3 Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели,	2	ОК 05.

	характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мир		
	Практическое занятие № 4	2	
4	Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 5	2	
5	Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 6	2	
6	Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 7	2	
7	Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 8	2	
8	Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 9	2	
9	Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	2	ОК 05.
Тема 1.5 Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	2	
1	Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики	2	ОК 05.
Тема 1.6	Содержание учебного материала	4	

География главных отраслей мирового хозяйства	1	<p>Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика».</p> <p>Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике.</p> <p>Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов.</p> <p>Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.</p> <p>Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.</p>	2	ОК 05.
	2	<p>Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. Сфера услуг. Мировой транспорт. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система НИОКР. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. Мировая торговля и туризм.</p>	2	ОК 05.
Профессионально ориентированное содержание				
	Содержание учебного материала:		2	ОК 01., ОК 02.
	1	Пищевая промышленность мира. Состав отрасли, современное состояние и тенденции развития.	2	

	Практическое занятие № 10	2	
10	Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	2	
	Практическое занятие № 11	2	
11	Размещение ведущих отраслей пищевой промышленности на карте мира	2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		22	
Основное содержание			
Тема 2.1	Содержание учебного материала:	10	
Регионы и страны	1 Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.	2	ОК 05.
	2 Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).	2	ОК 05.
	3 Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 05.
	4 Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир). Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.	2	ОК 05.
	5 Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.	2	ОК 05.

	Практическое занятие № 12	2	
	12 Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 13	2	
	13 Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	ОК 05.
	Практическое занятие № 14	2	
	14 Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	ОК 05.
Профессионально ориентированное содержание			
	Содержание учебного материала:	2	
	1 Особенности формирования национальной кухни разных стран	2	ОК 01., ОК 02
Тема 2.2 Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала:	2	
	1 Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов.	2	ОК 05.
	Дифференцированный зачет	2	
Всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Географии, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Шульгина, О.В. География: учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 313 с. – Текст: электронный – URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431942>

4.2.2 Дополнительные источники

2. Домогацких, Е.М. География: экономическая и социальная география мира: учебник / Е.М. Домогацких, Н.И. Алексеевский. – М.; ООО «Русское слово – учебник», 2020. – 408 с. – Текст: электронный – URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429086>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>Понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1 Р 2, Тема 2.2</p>	<p>Оценка знаний роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин в ходе письменного опроса Оценка выполнения самостоятельной работы по подбору решений глобальных проблем</p>
<p>Освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Р 1, Темы 1.2, 1.4., 1.6</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по классификации ландшафтов с использованием источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по оценке природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации Оценка знаний о размещении населения, глобализации и проблема народонаселения в ходе письменного опроса Оценка выполнения практических заданий по размещению ведущих отраслей пищевой промышленности на карте мира</p>
<p>Сформированность системы комплексных</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>	<p>Р 1, Темы</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по</p>

<p>социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>	<p>письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1</p>	<p>оценке природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации Оценка выполнения практических заданий по определению и сравнению темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся) Оценка выполнения практических заданий через объяснение особенностей демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения Оценка выполнения практических заданий по сравнению и объяснению различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных Оценка знаний о размещении населения, глобализации и проблема народонаселения в ходе письменного опроса Оценка защиты сообщений по особенностям формирования национальной кухни разных стран</p>
<p>Владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 Р 2, Тема 2.1</p>	<p>Оценка защиты сообщений по особенностям формирования национальной кухни разных стран Оценка выполнения практических заданий по определению направлений грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»</p>

	социального и культурного контекста		
Сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.2., 1.3	Оценка выполнения практических заданий по определению и сравнению темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся) Оценка выполнения самостоятельной работы по подбору решений глобальных проблем
Сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.2 Р 2, Тема 2.1	Оценка выполнения практических заданий по классификации ландшафтов с использованием источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по оценке природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации Оценка выполнения практических заданий по прогнозированию изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации Оценка выполнения практических заданий через объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по сравнению уровня социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации Оценка защиты сообщений по особенностям формирования национальной кухни разных

источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;			стран
Владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.2.,1.4	Оценка выполнения практических заданий по классификации ландшафтов с использованием источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по определению направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия» Оценка выполнения практических заданий по размещению ведущих отраслей пищевой промышленности на карте мира
Сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Р 1, Тема 1.2 Р 2, Тема 2.1	Оценка выполнения практических заданий по сравнению уровня социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по сравнению международной промышленной и

<p>социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	<p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции Оценка выполнения практических заданий по умению объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт Оценка выполнения самостоятельной работы по подбору решений глобальных проблем</p>
<p>Сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 2, Тема 2.1</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по сравнению уровня социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации Оценка выполнения практических заданий по сравнению международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции Оценка выполнения практических заданий по умению объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт</p>
<p>Сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Р 1, Тема 1.2</p>	<p>Оценка выполнения самостоятельной работы по подбору решений глобальных проблем Оценка знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества в ходе письменного опроса</p>

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
--	---	--	--

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Изучение новейших изменений на политической карте мира
2. Изучение народных примет в условиях современного климата
3. Изучение географии объектов Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО
4. Выявление специфических черт социально-культурного и экономического пространства Латинской Америки.
5. Изучение географии мировых эпидемий
6. Изучение размещения «сверхгородов» по регионам и странам мира
7. Изучение национальных проектов России с целью выявления потенциального вклада географии в реализацию целей устойчивого развития для нашей страны.
8. Составление рейтинга популярных туристических мест в России.
9. Анализ перспектив развития внутреннего туризма в России.
10. Выявление особенностей урбанизации в развивающихся странах.
11. Изучение современных международных миграций населения.
12. Сравнительная оценка природных рисков для стран различных регионов мира на основе анализа интернет-источников
13. Изучение влияния географических особенностей на национальные символы страны.
14. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
15. Изучение ведущих стран и регионов по развитию туризма
16. Изучение влияния географических особенностей на национальные символы страны.

Рабочая программа дисциплины

«ООД(Б).08 ФИЗИКА»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	226
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	228
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	260
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	260
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	261
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	268
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	268
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	268
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	269
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	276

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Физика» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Физика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

- развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

- формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;

- формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;

- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

Физика как наука о наиболее общих законах природы, выступая в качестве учебного предмета в школе, вносит существенный вклад в систему знаний об окружающем мире. Школьный курс физики – системообразующий для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе процессов и явлений, изучаемых химией, биологией, физической географией и астрономией. Использование и активное применение физических знаний определяет характер и развитие разнообразных технологий в сфере энергетики, транспорта, освоения космоса, получения новых материалов с заданными свойствами и других. Изучение физики вносит основной вклад в формирование естественно-научной картины мира обучающихся, в формирование умений применять научный метод познания при выполнении ими учебных исследований.

В основу курса физики для уровня среднего общего образования положен ряд идей, которые можно рассматривать как принципы его построения.

Идея целостности. В соответствии с ней курс является логически завершённым, он содержит материал из всех разделов физики, включает как вопросы классической, так и современной физики.

Идея генерализации. В соответствии с ней материал курса физики объединён вокруг физических теорий. Ведущим в курсе является формирование представлений о структурных уровнях материи, веществе и поле.

Идея гуманитаризации. Реализация идеи предполагает использование гуманитарного потенциала физической науки, осмысление связи развития физики с развитием общества, а также с мировоззренческими, нравственными и экологическими проблемами.

Идея прикладной направленности. Курс физики предполагает знакомство с широким кругом технических и технологических приложений изученных теорий и законов.

Идея экологизации реализуется посредством введения элементов содержания, посвящённых экологическим проблемам современности, которые связаны с развитием техники и технологий, а также обсуждения проблем рационального природопользования и экологической безопасности.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Физика» входит в предметную область «Естественные науки» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Физика» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Физика» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Физика» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с</p>

	<p>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;</p> <p>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; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p>током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения,</p>
--	---	---

	<p>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; б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; 8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; 11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное</p>

<p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>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; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</p>	<p>движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон</p>
---	---

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические</p>
--	--	---

		<p>величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;</p> <p>11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в</p>

	<p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</p>	<p>формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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);</p>
--	---	--

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием</p>
--	---	---

		<p>прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; 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;</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности</p>

	<p>готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p>	<p>человека для решения практических задач; 2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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,</p>
--	--	---

		<p>происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;</p> <p>10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы,</p>
--	--	--

		рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными 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;</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект,</p>

<p>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; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>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; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p>
---	---

		<p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в</p>

	<p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>А) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</p>	<p>формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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);</p>
--	---	--

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного</p>
--	---	--

		<p>значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;</p> <p>10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление,</p>

<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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; 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; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 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; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<p>кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; 3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; 4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества,</p>
--	--	--

	<p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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</p>	<p>газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений</p>
--	---	--

	<p>имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>физики и технологий для рационального природопользования;</p>
<p>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.</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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,</p>

	<p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p>	<p>строением атома и атомного ядра, радиоактивностью);</p> <p>владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с</p>
--	---	--

	<p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация</p>

<p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	<p>света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе</p>
--	--

	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>физических явлений и процессов;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении),</p>

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p>	<p>тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета;</p>
--	--	--

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p>молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание</p>
--	---	---

	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;	необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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</p>

	<p>терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 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; 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; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны,</p>	<p>волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; 4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента</p>
--	--	--

	<p>оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>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;</p>	<p>и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; 8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными 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;</p>	<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение,</p>

<p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>3) владение 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, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное</p>
---	--

	<p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; 8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>
--	---	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
Основное содержание	76
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>66</i>
<i>лабораторные занятия</i>	<i>10</i>
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2
в т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	
<i>лабораторные занятия</i>	<i>2</i>
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объём часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Введение		2	
Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-05, 07
	1. Физика — наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, практической деятельности людей.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
Раздел 2. Механика		14	
Тема 2.1. Кинематика	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-05, 07
	1. Механическое движение и его виды. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение. Скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	2. Равномерное движение точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центробежное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.	2	
Тема 2.2. Динамики	Содержание учебного материала:	6	
	1. Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Сила. Масса тела. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.	2	
	2. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела.	2	

	Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.		
	Лабораторные занятия: 1. Измерение коэффициента трения скольжения	2	
Тема 2.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала:	4	
	1. Импульс материальной точки (тела). Системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли.	2	
	2. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.	2	
Раздел 3 Молекулярная физика и термодинамика		14	
Тема 3.1. Основы молекулярно- кинетической теории	Содержание учебного материала:	6	ОК 01-05, 07
	1. Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств веществ на основе этих моделей. Размеры и масса молекул и атомов. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Модель идеального газа. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	2. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.	2	
	Лабораторные занятия: 2. Изучение изобарного процесса.	2	
Тема 3.2. Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	4	
	1. Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон	2	

	термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин.		
	2. Преобразование энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.	2	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала:	4	
Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	1. Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия:	2	
	3. Определение относительной влажности воздуха в помещении для хранения продуктов.		
Раздел 4 Электродинамика		16	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-05, 07
Электростатика	1. Электризация. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	2. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала:	6	
Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	1. Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Параллельное, последовательное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля—Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной	2	

	(замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.		
	2. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы, фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.		
Тема 4.3.	Содержание учебного материала:	6	
Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1. Постоянные магниты, взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Применение силы Ампера. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.	2	
	2. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в движущемся поступательно в однородном магнитном поле проводнике. Правило Ленца. Явление самоиндукции. Индуктивность. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	5. Изучение явления электромагнитной индукции.		
Раздел 5. Колебания и волны		16	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-05, 07
Механические и электромагнитные колебания	1. Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1

	<p>Вынужденные механические колебания. Резонанс. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представления о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания.</p> <p>2. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.</p> <p>Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач</p>		ПК 5.1 ПК 6.1
Тема 5.2.	Содержание учебного материала:	4	
Механические и электромагнитные волны	1. Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука, высота тона, тембр звука.	2	
	2. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принцип радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды.	2	
	Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.		
Тема 5.3.	Содержание учебного материала:	8	
Оптика	1. Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Точечный источник света. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображения в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.	2	
	2. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображения в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики.	2	
	3. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света.	2	
	Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, микроскоп, телескоп,		

	волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.		
	Лабораторные занятия: 6. Определение показателя преломления стекла	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	
Тема 6.1. Специальная теория относительности	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-05, 07
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия покоя. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы	2	
Раздел 7. Квантовая физика		10	
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-05, 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А. Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.	2	
Тема 7.2. Строение атома	Содержание учебного материала:	4	
	1. Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α - частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома из одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода.	2	
	2. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.	2	
Тема 7.3. Атомное ядро	Содержание учебного материала	4	
	1. Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер.	2	
	2. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных	2	

	частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		4	
Тема 8.1. Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-05, 07
	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца.	2	
Тема 8.2. Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	2	
	Звёзды и источники их энергии. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звёзды главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
		Всего:	80

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Физики, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Пинский, А. А. Физика : учебник / А. А. Пинский, Г. Ю. Граковский ; под общ. ред. Ю. И. Дика, Н. С. Пурышевой. — 4-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 560 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-739-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1968777>. – Режим доступа: по подписке.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.В. Фирсов; под ред. Т.И. Трофимовой. – М.: Академия, 2017. – 352 с. – текст: непосредственный.

2. Кузнецов, С. И. Вся физика на ладони : интерактивный справочник / С. И. Кузнецов, К. И. Рогозин. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 252 с. + Дополнительные материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0622-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2143847> – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2.</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.
<p>2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение,</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4.</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач;

<p>строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p>	<p>ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2.</p>	<p>- оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>3) владение 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</p>	<p>ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ;</p>

<p>понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p>		<p>Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2.</p>	<p>- оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p>	<p>ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2 Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома,</p>	<p>ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2.,</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств;</p>

<p>нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p>		<p>3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2 Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>- оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>б) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>7) сформированность умения решать расчетные</p>	<p>ОК 01.</p>	<p>Раздел 1.</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания</p>

<p>задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p>	<p>ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07.</p>	<p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных</p>

		Раздел 8 Темы 8.1., 8.2	источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.
9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2	фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - - - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.
10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;	ОК 04. ОК 07.	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5.	фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме;

		<p>Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - - - оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>
<p>11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</p>	<p>ОК 01. ОК 02.</p>	<p>Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. Раздел 8 Темы 8.1., 8.2</p>	<p>фронтальный устный опрос для выявления: распознавания физических явлений в учебных опытах и задачах и в повседневной жизни, описания физических явлений, анализ физических процессов с использованием физических величин, законов по изучаемой теме, объяснения основных принципов действия технических устройств; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных физических качественных задач; - оценка выполнения дифференцированных и индивидуальных расчётных задач с явно заданной физической моделью с использованием основных законов и формул по теме; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; - -- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка выполнения домашних заданий; - дифференцированный зачет.</p>

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Изучение акустических свойств полупроводников.
2. Изучение бесконтактных методов контроля температуры.
3. Изучение применения электрических разрядов на службе человека.
4. Изучение влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
5. Изучение голографии и ее применения.
6. Исследование движения тела переменной массы.
7. Выявление связи конструкционной прочности материала и с его структурой.
8. Изучение нуклеосинтеза во Вселенной.
9. Объяснение физики процесса фотосинтеза.
10. Изучение применения высокотемпературной сверхпроводимости.
11. Выявление особенностей применения пьезоэлектрического эффекта.
12. Выявление особенностей строительства мостов.
13. Изучение принципа действия аппарата искусственного кровообращения.
14. Изготовление модели самодвижущегося устройства способного двигаться по заданной траектории, обнаруживать и огибать препятствия.
15. Выявление особенностей создания новых типов космических двигателей.
16. Исследование шумового загрязнения окружающей среды в городе Новокузнецке.
17. Изучение композитов: происхождение слова, история создания, области применения (медицина, строительство и другое).
18. Выявление причин возникновения и физика процесса цунами.
19. Изготовление фильтра для очистки воды.
20. Изучение принципа действия и способов применения "Униполярного двигателя".
21. Исследование радиационного фона в помещении и его влияние на организм человека.
22. Изучение физических основ фотографии.
23. Изучение и создание способов защиты транспортных средств от атмосферного электричества.
24. Изучение проявления и учёта эффекта Магнуса в природе и жизнедеятельности человека.
25. Изучение механики сердечного пульса.

**Рабочая программа дисциплины
«ООД(Б).09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	279
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	280
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	282
<u>3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы</u>	282
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	283
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	289
<u>4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	289
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	289
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	290
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	291

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Физическая культура» при подготовке специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

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

Освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Физическая культура» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- формировать навыки здорового и безопасного образа жизни;
- обеспечить владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья;
- обеспечить методами профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- формировать умения использовать физические упражнения разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности для профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- научить использовать технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности

В соответствие с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» входит в предметную область «Физическая культура» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Физическая культура» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Физическая культура» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Физическая культура» направлено формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенции в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 08. Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня подготовки	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- 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 <p>широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости

	повышать свой образовательный и культурный уровень	и ловкости)
--	--	-------------

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	192
в т. ч.	
Основное содержание	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	168
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	10

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
Раздел 1	Теоретический раздел	14/0	
<i>Основное содержание</i>			
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. 2. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации.	2	
Тема 1.2 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. 2. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.	2	
Тема 1.3 Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.	2	
	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.		
4. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.			
Тема 1.4 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба</i>) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность	2	
Тема 1.5 Основы методики	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой;	2	

самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой	соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Основные принципы построения самостоятельных занятий.		
	3. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек.		
	4. Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
Тема 1.6 Основы самоконтроля за индивидуальными показателями здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. 2. Дневник самоконтроля. Физические качества, средства их совершенствования	2	
<i>Профессионально ориентированное содержание</i>			
Тема 1.7 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	1. Здоровый образ жизни и профессиональная деятельность; зоны риска физического здоровья. Рациональная организация труда и оптимальный двигательный режим как факторы сохранения и укрепления здоровья	2	
	2. Формы организации физической культуры в условиях профессиональной деятельности, их роль и значение в оптимизации работоспособности и профилактике переутомления 3. Профилактика профессиональных заболеваний средствами физической культуры в соответствии с группами труда		
Раздел № 2	Практический раздел	168/0	
Методико-практические занятия		4	
<i>Основное содержание</i>			
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов	Содержание учебного материала		ОК 08
	1. Упражнения и комплексы упражнений для утренней гимнастики, физкультминуток, физкультпауз, коррекции осанки и телосложения		
	2. Упражнения и комплексы упражнений различной функциональной направленности		
	В том числе практических занятий	2	

упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	2	
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала		ОК 08
	1. Техника тестовых упражнений комплекса ГТО		
	2. Этапы подготовки к выполнению тестовых упражнений обучающимися СПО.		
	3. Упражнения и комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	2	
	2. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Профессионально ориентированное содержание		4	
Тема 2.3. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала		ОК 08
	1. Упражнения и комплексы упражнений для производственной гимнастики		
	2. Упражнения и комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	3. Упражнения и комплексы упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.4 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала		ОК 08
	1. Упражнения современных оздоровительных систем физического воспитания, ориентированные на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с общеобразовательной и производственной деятельностью		
	2. Виды физкультурно-спортивной деятельности, двигательные задания, упражнения, способствующие развитию значимых в профессиональной деятельности физических и психических качеств.		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания,		

	ориентированные на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	2. Развитие профессионально – значимых физических и психических качеств Определение возможностей различных форм организации физической культуры в оптимизации работоспособности и профилактике переутомления в условиях профессиональной деятельности		
Учебно-тренировочные занятия		168/0	
<i>Основное содержание</i>			
Тема 2.5 Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала	40	
	Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления		
	В том числе практических занятий	40	
	1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Низкий старт.	4	
	2. Бег с ускорениями. Высокий старт. Финиширование.	4	
	3. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Сдача к/н – бег 30м., 60м.	4	
	4. Совершенствование техники бега с ускорениями с хода. Эстафета 4x100м.	4	
	5. Совершенствование техники эстафетного бега. Передача и прием эстафетной палочки.	4	
	6. Совершенствование техники челночного бега 3x10, низкого старта.	4	
	7. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Сдача к/н – бег 100и .	4	
	8. Совершенствование техники бега на средние дистанции (400м).	4	
9. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Сдача к/н - бег 2000м. (д), 3000м. (ю).	4		
10. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Сдача к/н – прыжок в длину с места.	4		
Тема 2.6 Баскетбол	Содержание учебного материала	30	
	Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.		ОК 08
	Практические занятия:	30	
	1. Сущность и характеристика игры. Стойки баскетболиста	2	
	2. Техника владения мячом. Ловля мяча одной, двумя руками.	4	
	3. Совершенствование техники владения мячом, ловля мяча, передвижения баскетболиста.	4	
	4. Совершенствование техники ведения мяча , одной , двумя руками , поочередно.	4	
5. Передачи мяча одной, двумя руками, от плеча, сверху. Учебная игра.	4		

	6. Совершенствование техники ведения мяча. Сдача к/н – ведение мяча.	4	
	7. Совершенствование техники броска мяча двумя руками, одной рукой от плеча. Сдача к/н – штрафной бросок.	4	
	8. Совершенствование техники игры в нападении. Учебная игра.	4	
Тема 2.7 Гимнастика	Содержание учебного материала	10	ОК 08
	Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.		
	Практические занятия:	10	
	1. Совершенствование техники перекатов вперед, назад, в стороны, кувырков вперед, назад.	2	
	2. Сдача контрольного норматива – акробатическая комбинация (кувырок вперед, назад, стойка на лопатках, «мост»).	2	
	3. Выполнение комплекса утренней гимнастики. Сдача к/н - прыжки со скакалкой.	2	
	4. Комплекс ОРУ. Круговая тренировка. Сдача к/н – сгибание, разгибание рук в упоре лежа	2	
5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности	2		
Тема 2.8 Лыжная подготовка	Содержание учебного материала:	42	ОК 08
	Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели		
	Практические занятия		
	1. Совершенствование техники попеременного двухшажного хода. Работа рук и ног при передвижении.	4	
	2. Совершенствование техники одновременного двухшажного хода.	4	
	3. Совершенствование техники одновременного одношажного хода.	4	
	4. Совершенствование техники подъема «полуелочкой», «лесенкой», «елочкой».	6	
	5. Совершенствование техники перехода от попеременных к одновременным ходам.	6	
	6. Совершенствование техники изученных ходов.	4	
	7. Совершенствование техники поворотов в движении, переступанием на месте. Совершенствование техники «торможения».	4	
8. Совершенствование техники одновременных ходов, их использование при прохождении дистанции.	6		
9. Прохождение дистанции 1000м.(д), 3000м. (ю). изученными ходами.	4		
Тема 2.9 Волейбол	Содержание учебного материала:	46	

	1. Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности		ОК 08	
	Практические занятия	46		
	1. Сущность и характеристика игры в волейбол.	2		
	2. Совершенствование техники владения мячом: верхняя передача, передача назад за голову.	4		
	3. Совершенствование техники нижней передачи. Учебная игра.	4		
	4. Совершенствование техники нижней прямой подачи.	4		
	5. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра.	4		
	6. Совершенствование техники владения мячом. Сдача к/н – подача мяча в зоны	4		
	7. Совершенствование техники нападающего удара. Учебная игра.	4		
	8. Совершенствование техники владения мячом. Сдача к/н – верхняя передача.	4		
	9. Совершенствование техники игры в защите. Учебная игра.	4		
	10. Совершенствование техники приема мяча двумя руками. Учебная игра	4		
	11. Совершенствование тактики игры в нападении (индивидуальные и командные действия). Учебная игра.	4		
	12. Совершенствование тактики игры в защите (индивидуальные и командные действия). Учебная игра.	4		
	Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)	10		
	Всего:	192		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Спортивный комплекс (Спортивный зал; Тренажерный зал; Открытый стадион широкого профиля; Электронный тир), оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники:

1. Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник/ А. А. Бишаева, В. В. Малков. - 3-е изд., перераб. И доп. – Москва: КНОРУС, 2022 - 380 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

2. Губа, В. П. Теория и методика спортивных игр : учебник / В. П. Губа. - Москва: Спорт, 2020. - 720 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1153739> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. - 6-е изд.- М.: Просвещение, 2019.- 225 с.: URL: <https://znanium.com/catalog/product> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

3. Филипова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филипова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. -197 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905554> – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- владеть техническими приемами и базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> <p>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) двигательными действиями</p>	<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня подготовки</p>	<p>Р.1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6,</p> <p>Р.2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p>	<p>составление словаря терминов, либо кроссворда</p> <p>защита презентации/доклада-презентации</p> <p>выполнение самостоятельной работы</p> <p>составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</p> <p>составление профессиограммы</p> <p>заполнение дневника самоконтроля</p> <p>защита реферата</p> <p>составление кроссворда</p> <p>фронтальный опрос</p> <p>контрольное тестирование</p> <p>составление комплекса упражнений</p> <p>оценивание практической работы</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование (контрольная работа по теории)</p> <p>демонстрация комплекса ОРУ,</p> <p>сдача контрольных нормативов</p> <p>сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</p> <p>сдача нормативов ГТО</p> <p>выполнение упражнений на дифференцированном зачете</p>

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Исследование влияния физических упражнений на функциональное состояние организма человека.
2. Изучение происхождения символов и атрибутов Олимпийских игр.
3. Исследование развития физических качеств в процессе самостоятельной работы по физической культуре.
4. Изучение роли спорта в формировании лидерских качеств у подростков.
5. Изучение влияния занятий спортом на развитие выносливости.
6. Исследование роли физкультминуток в повышении умственной работоспособности обучающихся.
7. Выявление факторов, способствующих успешной сдачи нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».
8. Исследование спортивных традиций в семье и их влияния на физическое воспитание личности.
9. Изучение взаимосвязи индивидуальных особенностей обучающихся и вида физической активности.
10. Анализ рисков при занятии современными экстремальными видами спорта.

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Б).10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	294
<u>2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	295
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	306
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	306
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	307
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	317
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	317
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	317
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	318
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	327

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» предназначена для формирования ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижения базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в рамках основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Основы безопасности и защиты Родины» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 г. № 1014 (с изменениями и дополнениями);

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №17 от 18 июня 2024 г. и внесенной в реестр примерных программ в 2024 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

– физическое, эмоциональное, интеллектуальное и социальное развитие личности обучающихся с учетом исторической, общекультурной и ценностной составляющей предметной области;

– формирование и развитие установок экологически целесообразного и здорового образа жизни;

– понимание личной и общественной значимости современной культуры безопасности жизнедеятельности и защиты Родины;

– овладение основами современной культуры безопасности жизнедеятельности, понимание ценности экологического качества окружающей среды как естественной основы безопасности жизни;

– понимание роли государства и действующего законодательства в обеспечении национальной безопасности и защиты населения;

– установление связей между жизненным опытом обучающихся и знаниями из разных предметных областей.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» входит в предметную область «Основы безопасности и защиты Родины» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» изучается на базовом уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Основы безопасности и защиты Родины» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u> е) 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, <u>Метапредметные результаты в части:</u> Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p>	<p>ПР6 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПР6 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u> з) 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</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u> Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	<p>ПР6 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u> в) духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p>	<p>ПР6 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие</p>

<p>и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; <p>б) самоконтроля:</p> <p>использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.</p> <p>ПР6 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; 	<p>ПР6 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том</p>

	<p>– осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>– принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>– готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>– готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>– умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>– готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>б) патриотического воспитания:</p> <p>– 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;</p> <p>– ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>– идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместной деятельностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	<p>числе криминального характера;</p> <p>умение предупреждать опасные явления и противодействовать им</p>
--	--	---

	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>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</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>а) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических 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; <p>б) патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>в) духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осознание духовных ценностей российского народа; 	<p>ПР6 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p>ПР6 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>ПР6 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>д) физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; <p>ж) экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции</p>
--	---	--

	<p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – 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; <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; <p>признавать свое право и право других людей на ошибки.</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>ж) экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p>ПРб 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.</p>

	<p>– анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>– давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>– оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>– 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>– давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>– владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>– саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>– эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>– социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>– принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки.</p>	<p>ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.</p> <p>ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.</p> <p>ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>
ОК 08.	Личностные результаты в части:	ПРб 13. Владение основами

<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>д) физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. <p>Метапредметные результаты в части:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – выбирать тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; 	<p>медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p> <p>ПРБ 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.</p>
--	--	--

	<p>– координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>– самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>– делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>– оценивать приобретенный опыт;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>– давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>– уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><u>Личностные результаты в части:</u></p> <p>г) трудового воспитания:</p> <p>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p><u>Метапредметные результаты в части:</u></p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>– устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>– оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам</p> <p>– использовать средства информационных и коммуникационных</p>	<p>ПР6 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>ПР6 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПР6 13. Владение основами медицинских знаний: владение</p>

<p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; 	<p>приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; 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 биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи.</p> <p>ПРБ 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им</p>
---	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
Основное содержание	66
<i>в т. ч.:</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>20</i>
<i>практические занятия</i>	<i>36</i>
Профессионально ориентированное содержание	10
<i>в т. ч.:</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>-</i>
<i>практические занятия</i>	<i>10</i>
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4/2		
Основное содержание				
Тема 1.1 Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	1	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения.	2	
Тема 1.2 Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.	-	
	В том числе практическое занятие № 1			
1	Изучение задач ГО ЧС. Анализ прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области ГО ЧС.	2		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2		
Основное содержание				
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	1	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия,	2	

		позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту			6/4	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала		2	ОК 06; ОК 07
	1	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	2	
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала		2	ОК 04; ОК 07
	1	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.	-	
	В том числе практическое занятие №2			
	1	Решение ситуационных задач по выявлению причин возникновения пожаров в быту. Виды травм при пожарах. Применение алгоритма оказания первой помощи.	2	
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала		2	ОК 01; ОК 04
	1	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.	-	
	В том числе практическое занятие № 3			
	1	Составление правил безопасного поведения в местах общего пользования. Коммуникация с соседями и выявление рисков противоправных действий. Алгоритм действий и поведения при возникновении коммунальной аварии.	2	
Раздел 4. Безопасность на транспорте			4/4	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала		2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	1	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с	-	

	одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
	В том числе практическое занятие № 4		
	1 Изучение правил безопасности на транспорте, рисков для пешехода, отработка навыков безопасного поведения. Влияние действий водителя и пассажира на безопасность дорожного движения.	2	
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	1 Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	-	
	В том числе практическое занятие № 5		
	1 Порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации на различных видах транспорта.	2	
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		8/8	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	1 Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)	-	
	В том числе практическое занятие № 6		
	1 Правила безопасного поведения в общественных местах, при проявлении агрессии. Оценка рисков возникновения толпы, давки.	2	
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	1 Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций.	-	

местах, обрушении конструкций	В том числе практическое занятие № 7			
	1	Изучение действий при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций. Составление памятки.	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 5.3. Особенности профессиональной деятельности в рамках специальности торговое дело, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала		4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1
	1	Теоретическая часть обзорной экскурсии: Изучаемая отрасль (Повар, кондитер) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост. Практическая часть обзорной экскурсии предприятие питания (столовая): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.	-	
	В том числе практическое занятия № 8-9 (1-2)			
	1	Изучение предприятия питания (столовой). Анализ особенностей различных профессий предприятия питания.	2	
	2	Изучение методов уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты.	2	
Основное содержание				
Раздел 6. Безопасность в природной среде			4/2	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала		2	ОК 07; ОК 08
	1	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении	2	
Тема 6.2. Природные чрезвычайные	Содержание учебного материала		2	ОК 01; ОК 07
	1	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или	-	

ситуации		минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
	В том числе практическое занятие № 10			
	1	Изучение правил безопасного поведения в ЧС природного характера. Характерные риски, причины возникновения, безопасные действия.	2	
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			12/4	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	1	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	2	
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала		2	ОК 06; ОК 08
	1	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи	2	
Тема 7.3. Психическое здоровье и	Содержание учебного материала		4	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	1	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы,	2	

психологическое благополучие	влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья			
	В том числе практическое занятие № 11			
	1	Изучение основных направлений сохранения и укрепления психического здоровья. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 7.8. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала		4	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1; ПК 2.1
	1	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
	В том числе практическое занятие №12 (3)			
	1	Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи при возникновении несчастного случая на предприятии питания (столовой)	2	
Основное содержание				
Раздел 8. Безопасность в социуме			6/6	
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	1	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия	-	
	В том числе практическое занятие № 13			
	1	Конструктивное поведение в конфликте.	2	
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные	Содержание учебного материала		2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	1	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая	-	

способы психологического воздействия	группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество			
	В том числе практическое занятие № 14			
	1 Изучение конструктивных и деструктивных способов психологического воздействия. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	
	1 Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность	-		
	В том числе практическое занятие № 15			
	1 Анализ способов воздействия на человека в большой группе. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность	2		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		8/4		
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	4	ОК 2; ОК 03; ОК 06; ПК 1.1; ПК 2.1	
	1 Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.	2		
	Профессионально ориентированное содержание			
	В том числе практическое занятие № 16 (4)			
	1 Решение ситуационных задач по соблюдению безопасности в цифровой среде при осуществлении профессиональной деятельности	2		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Основное содержание			
	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06	
1 Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы	2			

		вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала		2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	1	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	-	
	В том числе практическое занятие № 17			
	1	Определение достоверности информации в цифровой среде.	2	
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			6/2	
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	1	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2	
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	1	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.	-	
	В том числе практическое занятие № 18			
	1	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта.	2	
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	1	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	2	
Раздел 11. Основы военной подготовки			16/10	
Тема 11.1.	Содержание учебного материала		6	ОК 03; ОК 04; ОК

Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	1	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры.	2	06; ОК 07
	В том числе практическое занятие № 19			
	1	Изучение роли Вооружённых Сил РФ и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности РФ в обеспечении национальной безопасности. Общевоинские уставы.	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
	В том числе практическое занятие № 20 (5)			
2	Изучение военно-учетных специальностей и построение профессиональной траектории через образовательные организации, осуществляющие подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1	
Основное содержание				
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала		2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	1	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	-	
	В том числе практическое занятие № 21			
1	Заполнение таблицы «Современное стрелковое оружие». Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием.	2		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала		4	ОК 07; ОК 08
	1	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами.	2	
	В том числе практическое занятие № 22			
1	Составление характеристик оружия массового поражения. Алгоритм действий при применении противником. Представление о видах ранений, получаемых на поле боя и порядок оказания первой помощи.	2		

Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала		4	ОК 02
	1	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	2	
	В том числе практическое занятие № 23			
	1	Изучение беспилотных летательных аппаратов (виды, предназначение, тактико-технические характеристики), способы боевого применения.	2	
Дифференцированный зачет			2	
			Всего	78/46

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020. – 368 с.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень : учебник / Э. Н. Аюбов, Д. З. Прищепов, М. В. Муркова, А. Ю. Тараканов. - Москва : ООО "Русское слово-учебник", 2021. - 288 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01484-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2004395> (дата обращения: 08.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень : учебник / Э. Н. Аюбов, Д. З. Прищепов, М. В. Муркова, А. Ю. Тараканов. - Москва : ООО "Русское слово-учебник", 2021. - 304 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01485-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2004396> (дата обращения: 08.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 2. Основы подготовки граждан к военной службе / А.Н. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 328 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018123-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1911602> (дата обращения: 08.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ПР6 01. знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;</p>	<p>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</p>	<p>Р 1, темы 1.1, 1.2 Р 2, тема 2.1</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по изучению задач ГО ЧС, анализу прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области ГО ЧС. Тестирование Р 1</p>
<p>ПР6 02. знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Р 1, тема 1.2</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по изучению задач ГО ЧС, анализу прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области ГО ЧС. Тестирование Р 1</p>
<p>ПР6 03. сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений</p>	<p>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</p>	<p>Р 11, тема 11.1</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по изучению роли Вооружённых Сил РФ и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности РФ в обеспечении национальной безопасности, общевоинским уставам.</p>

Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;			
ПР6 04. сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 11, темы 11.1, 11.2, 11.3	Оценка выполнения практических заданий по изучению видов, назначения и характеристик современного стрелкового оружия, правил безопасности по обращению со стрелковым оружием; Оценка выполнения практических заданий по изучению общевоинских уставов; Оценка выполнения практических заданий по изучению видов ранений, получаемых на поле боя и порядке оказания первой помощи. Письменный опрос Р 11
ПР6 05. сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 11, тема 11.3	Оценка знаний и понимания о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, способах защиты Тестирование по теме 11.3
ПР6 06. сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 11, тема 11.4	Оценка выполнения практических заданий по изучению беспилотных летательных аппаратов и способах боевого применения Письменный опрос по теме 11.4
ПР6 07. сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Р 11, тема 11.1	Оценка выполнения практических заданий по изучению военно-учетных специальностей и построению профессиональной траектории через образовательные организации,

<p>том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;</p>	<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, 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</p>		<p>осуществляющие подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка</p>
<p>ПР6 08. сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,</p>	<p>Р 1, темы 1.1; 1.2 Р 2, тема 2.1 Р 3, темы 3.1; 3.2; 3.3 Р 4, темы 4.1; 4.2 Р 5, темы 5.1; 5.2 Р 6, темы 6.1 Р 7, темы 7.1; 7.2; 7.3 Р 8, темы 8.1; 8.2; 8.3 Р 9, темы 9.2; 9.3 Р 10, темы 10.1; 10.2</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по безопасному поведению для личности, общества, государства; Решение ситуационных задач на правила безопасного поведения и способы их применения в собственном поведении в различных условиях на занятиях</p>

	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПР6 09. сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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 5.1. Подготавливать рабочее место	Р 2, тема 2.1 Р 3, темы 3.1; 3.2; 3.3 Р 4, темы 4.1; 4.2 Р 5, темы 5.1; 5.2 Р 6, темы 6.1; 6.2 Р 8, тема 8.1 Р 9, тема 9.1 Р 10, тема 10.2	Оценка выполнения практических заданий по изучению возможных источников опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде), способов предупреждения опасных ситуаций, порядка действий в ЧС.

	кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПРб 10. сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 4, темы 4.1; 4.2	Оценка выполнения практических заданий по изучению правил дорожного движения, правил безопасного поведения на транспорте, порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте Тестирование по Р 4
ПРб 11. овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 6, темы 6.1; 6.2	Оценка усвоения знаний о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера
ПРб 12. знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Р 3 т. 3.2	Оценка выполнения практических заданий по основам пожарной безопасности; умению применять их на практике для предупреждения пожаров; знанию порядка

<p>при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;</p>	<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знанию прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности Решение ситуационных задач на занятиях</p>
<p>ПРб 13. владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p>	<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к</p>	<p>Р 7, темы 7.1; 7.2; 7.3 Р 11, тема 11.3</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по основам медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; необходимым действиям при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; применению табельных и подручных средств для само- и взаимопомощи. Решение ситуационных задач на занятиях</p>

	<p>работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p>ПР6 14. знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p>	<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря,</p>	<p>Р 8, темы 8.1; 8.2; 8.3</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий по основам безопасного, конструктивного общения, умению различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера, умению предупреждать опасные явления и противодействовать им.</p> <p>Решение ситуационных задач на занятиях</p>

	оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПР6 15. сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;	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	Р 8, темы 8.1; 8.2; 8.3 Р 9, темы 9.1; 9.2; 9.3	Оценка выполнения практических заданий по способам безопасного поведения в цифровой среде, умению распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им Письменный опрос по Р 9
ПР6 16. сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении	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	Р 10, темы 10.1; 10.2; 10.3	Оценка выполнения практических заданий по изучению опасности и негативного влияния на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; роли государства в противодействии терроризму; приемов вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействия им; порядку действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции Решение ситуационных задач на занятиях, алгоритма действий (учения)

контртеррористической операции.			
---------------------------------	--	--	--

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. 1. Глобальная угроза и безопасность.
2. Глобальные проблемы – источник ЧС.
3. Глобальные проблемы - мировые конфликты и их влияние на безопасность граждан России.
4. Занимательные задачи и ребусы по основам безопасности жизнедеятельности.
5. Здоровый образ жизни - за и против.
6. Инфекционные заболевания и способы защиты от них.
7. Проблемы воспитания общественной культуры безопасности.
8. Причины крупнейших мировых авиакатастроф.
9. Природные катастрофы в начале 21 века. Причины и последствия.
10. Современные войны и ГО.
11. Сравнительные характеристики служб пожарной охраны различных государств.
12. История развития пожарного транспорта в России.
13. Изображение стихийных бедствий в живописи великих художников.
14. Техногенные катастрофы в начале 21 века. Причины и последствия.
15. Важность и необходимость здорового образа жизни.
16. Взаимодействие человека и среды обитания.
17. Информационное превосходство как фактор выживания в 21 веке.
18. Космос и военная безопасность России.
19. Национальные интересы России в Мировом океане.
20. Образование и национальная безопасность России.
21. Информационное воздействие на человека и общество.
22. Устойчивое развитие – безопасность цивилизации.
23. Чернобыльская трагедия: десятилетия спустя.
24. Вредные факторы, влияющие на здоровье.
25. Глобальное потепление и природные чрезвычайные ситуации.

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Б).11 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	330
<u>2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	331
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	337
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	337
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	338
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	339
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	339
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	339
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	340

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Индивидуальный проект» предназначена для включения обучающихся на базе основного общего образования в учебно-исследовательскую и проектную деятельность. Рабочая программа обеспечивает повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Программа учебной дисциплины реализуется при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО).

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371.

Индивидуальный проект выполняется студентом в рамках одной из учебных дисциплин или на межпредметной основе с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранных областей знаний и (или) видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую и другие).

Цель выполнения индивидуального проекта – формирование у студента опыта применения универсальных учебных действий в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- развитие способности к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- формирование навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

- развитие способности постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

В соответствии с ФГОС СОО Индивидуальный проект - это особая форма организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Индивидуальный проект» завершается процедурой публичной защиты индивидуального проекта в рамках промежуточной аттестации. По итогам публичной защиты выставляется оценка за дифференцированный зачет.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Индивидуальный проект» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а также общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом</p>	<p>Ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – освоить в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; – уметь грамотно и обоснованно раскрыть содержание индивидуального проекта, использовать имеющиеся знания и способы действия в рамках конкретной учебной дисциплины. <p style="text-align: center;"><i>Предметные результаты конкретной дисциплины</i></p> <p>Русский язык:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач. <p>Литература:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности историко- и теоретико-литературного характера, в том числе создания медиапроектов; различными приемами цитирования и редактирования текстов. <p>Иностранный язык:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – 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; – давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и 	<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>приобретение опыта 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. <p>История:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять проектную деятельность в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); - уметь отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории. <p>География:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, уметь проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов:
---	---	--

	<p>практическую области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять коммуникации во всех сферах 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Обществознание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь 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 <p>Физика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представление о методах получения научных астрономических знаний; - уметь самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата; - владеть организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; <p>Математика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимать значимость математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; - уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь
--	---	--

	<p>жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия; – аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; – оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными</p>	<p>приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>Информатика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимать возможности 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; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; уметь использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы. <p>Химия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и уметь применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических
--	---	---

	<p>действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. 	<p>явлений, имеющих место в природе, практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент 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 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. <p>Биология:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь 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; - уметь 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; - уметь 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 и экологии и публично представлять полученные результаты.
--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
Основное содержание	28
Консультации (сопровождение педагогом процесса выполнения студентом индивидуального проекта)	28
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет в форме защиты проекта)	4

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 05
	1. Определение темы проекта, вида проекта. Критерии оценивания проекта.	2	
Тема 1. Планирование индивидуального проекта	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 05
	1. Определение этапов выполнения проекта. Актуальность и проблема.	2	
Тема 2. Требования к содержанию индивидуального проекта	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, 02, 05
	1. Цель, задачи, объект и предмет проекта. Новизна теоретическая и практическая значимость, продукт проекта.	2	
Тема 3. Требования к оформлению индивидуального проекта	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 05
	1. Требования к оформлению проекта. СТО ГАПОУ НТЭТ 1.0-2021. Оформление титульного листа, введения индивидуального проекта.	2	
Тема 4. Теоретическая часть проекта.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 05
	1. Подготовка теоретической части	4	
Тема 5. Практическая часть проекта	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 05
	1. Подготовка практической части	6	
Тема 6. Формулирование выводов, оформление заключения, глоссария	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 05
	1. Заключение. Глоссарий	2	
Тема 7. Список литературы, приложений	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, 02, 05
	1. Оформление списка литературы, приложений (таблицы, графики и пр.)	2	
Тема 8. Подготовка к защите	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 05
	1. Составление текста выступления. Подготовка презентации. Требования к составлению презентации.	4	
Тема 9. Подготовка индивидуального проекта к сдаче	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 05
	1. Подготовка индивидуального проекта к сдаче: нормативный контроль, презентация и выступление	2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет в форме защиты проекта		4	
		Всего	32

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие учебного кабинета, оснащенного персональными компьютерами.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Половкова, М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень.: Учебник для СПО / Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. - М.: Просвещение, 2024. - 189 с.: ISBN 978-5-09-113724-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157714> – Режим доступа: по подписке.

2. Шестернинов, Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Практикум : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Е. Шестернинов. — Москва : Просвещение, 2024. — 80 с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110840-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157229> – Режим доступа: по подписке.

4.2.2 Дополнительные источники

3. Афонин, А. М. Управление проектами : учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, С.А. Петрова. - Москва : Форум, 2020. - 184 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-372-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1054558>. – Режим доступа: по подписке.

4. Байлук, В. В. Научная деятельность студентов: системный анализ : монография / В.В. Байлук. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 145 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/monography_5a66e4bb1b0ef9.56606696. - ISBN 978-5-16-013656-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1064490>. – Режим доступа: по подписке.

5. Попов, Ю. И. Управление проектами : учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 208 с. — (Учебники для программы MBA). - ISBN 978-5-16-002337-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1153780>– Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется в ходе публичной защиты студентом результатов выполнения индивидуального проекта.

По результатам выполнения индивидуального оцениваются умения студентов:

- уметь самостоятельно формулировать цель исследования (проекта) и задачи, выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами;
- уметь планировать и проводить эксперимент / исследования, описывать и анализировать полученную информацию, определять достоверность полученного результата;
- владеть организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, планировать работу и рационально распределять время.

Критерии оценивания индивидуальных проектов обучающихся

Критерии оценки содержания проекта	Содержание критерия оценки	Количество баллов
Актуальность поставленной проблемы (до 4 баллов)	Аргументированность актуальности	0-1
	Определение целей	0-1
	Определение и решение поставленных задач	0-1
	Новизна работы	0-1
Теоретическая и \ или практическая ценность (до 7 баллов)	Возможность применения на практике результатов проектной деятельности.	0-2
	Соответствие заявленной теме, целям и задачам проекта	0-2
	Проделанная работа решает проблемные теоретические вопросы в определенной научной области	0-2
	Автор в работе указал теоретическую и / или практическую значимость	0-1
Качество содержания Проектной работы (до 6 баллов)	Структурированность и логичность, которая обеспечивает понимание и доступность содержания	0-2
	Выводы работы соответствуют поставленным целям	0-2
	Наличие исследовательского аспекта в работе	0-2
Оформление работы (до 9 баллов)	Титульный лист	0-1
	Оформление оглавления, заголовков разделов, подразделов	0-2
	Оформление рисунков, графиков, схем, таблиц, приложений	0-2
	Информационные источники	0-2
	Форматирование текста, нумерация и параметры страниц	0-2
Презентация проекта (до 7 баллов)	Структура презентации	0-2
	Оформление слайдов	0-2
	Представление информации	0-3
Грамотность речи, владение специальной терминологией по теме работы в выступлении (до 12 баллов)	Грамотность речи	0-4
	Владение специальной терминологией	0-4
	Ответы на вопросы	0-4
Итого:		до 45

Рабочая программа дисциплины

«ООД(П).01 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</u>	343
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	344
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	352
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	352
<u>3.2 Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	353
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	360
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	360
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	360
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	361
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	364

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый углубленный уровень среднего общего образования по дисциплине «Химия» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями);

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года протокол №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Химия» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- формирование понимания закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

- развитие умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

- формирование навыков проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

- развитие умения использовать информацию химического характера из различных источников;

- формирование умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

- формирование понимания значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Химия» входит в предметную область «Естественно-научные предметы» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС для профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Химия» изучается на углубленном уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Химия» завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Химия» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем 	<p>- 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), основания для сравнения, закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе,</p>

	<p>получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, рассматриваемых явлениях; применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <p>- 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 химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- 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;</p>
--	---

		<p>- 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 подходы и природной среде;</p> <p>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую

	<p>информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>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</p>	<p>-сформированность умений 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</p>

	<p>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</p> <p>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;</p>	<p>катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,</p>	<p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения химических 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 химии для рационального природопользования</p> <p>10. сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе химической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление различных видов теста</p> <p>ПК 6.3. Производить разделку и формовку теста</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять выпечку и отделку поверхности различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции</p>		
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	306
Основное содержание	292
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>150</i>
<i>практические занятия</i>	<i>58</i>
<i>лабораторные занятия</i>	<i>48</i>
Профессионально ориентированное содержание	36
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>26</i>
<i>практические занятия</i>	<i>6</i>
<i>лабораторные занятия</i>	<i>4</i>
Консультация	6
Промежуточная аттестация:	8
дифференцированный зачет - 2 семестр	2
экзамен – 4 семестр	6

3.2 Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студента	Объем часов	Коды общих компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Общая химия.		92	
Введение.	Содержание учебного материала:	2	ОК1, ОК 02, ОК 04
	1. Основные понятия химии.	2	
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии.	Содержание учебного материала:	6	
	1. Измерение вещества. Основные законы химии.	2	
	2. Практическое занятие №1. Расчеты объемных отношений газов при химических реакциях.	2	
	3. Практическое занятие №2. Нахождение молекулярной формулы органического вещества по его плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав, или по продуктам сгорания.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. Строение атома.	Содержание учебного материала:	14	ОК1, ОК 02, ОК 04
	1. Строение вещества. Современная модель строения атома.	2	
	2. Строение электронной оболочки атома.	2	
	3. Практическое занятие №3. Составление электронных формул атомов химических элементов.	2	
	4. Особенности строения энергетических уровней атомов d-элементов. Электронная конфигурация атома.	2	
	5. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны.	2	
	6. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	2	
	Лабораторное занятие №1. Моделирование построения периодической системы.	2	
Тема 1.3. Строение вещества.	Содержание учебного материала:	14	
	1. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	2	
	2. Ковалентная связь.	2	
	3. Ионная связь.	2	
	4. Металлическая связь.	2	
	5. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.	2	
	7. Практическое занятие №4. Анализ причин многообразия веществ.	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
6. Кристаллические и аморфные вещества. Кристаллизация в кондитерских изделиях.	2	ОК1, ОК 02, ОК 04	

Тема 1.4. Основы химической кинетики и термодинамики.	Содержание учебного материала:		20	
	1.	Химические реакции.	4	
	2.	Практическое занятие №5. Расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ дано в избытке (имеет примеси).	2	
	3.	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов.	2	
	5.	Практическое занятие №6. Расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	2	
	6.	Практическое занятие №7. Расчеты теплового эффекта реакции.	2	
	7.	Основы химической кинетики.	2	
	Лабораторное занятие №2. Факторы, влияющие на скорость химической реакции.		2	
	Лабораторное занятие №3. Химическое равновесие и способы его смещения.		2	
	Профессионально ориентированное содержание			
4.	Катализаторы и катализ. Использование катализаторов и ферментов в пищевой промышленности.	2	OK1, OK 02, OK 04	
Содержание учебного материала:		6		
1.	Массовая доля (масса) химического соединения в смеси.			
Лабораторное занятие №4. Изучение способов получения и свойств дисперсных систем.		2		
Лабораторное занятие №5. Приготовление растворов заданной концентрации.		2		
Профессионально ориентированное содержание				
1.	Практическое занятие №8. Расчеты массовой доли (массы) химического соединения в смеси на примере смесей поваренной соли и сахара с водой.	2	OK1, OK 02, OK 04	
Содержание учебного материала:		14		
1.	Оксиды: строение, классификация, способы получения, химические свойства.	2		
2.	Гидроксиды: строение, классификация, способы получения, химические свойства.	2		
3.	Кислоты: строение, классификация, способы получения, химические свойства.	2		
4.	Соли: строение, классификация, способы получения, химические свойства.	2		
Лабораторное занятие №6. Химические свойства гидроксидов.		2		
Лабораторное занятие №7. Химические свойства кислот.		2		
Лабораторное занятие №8. Химические свойства солей.		2		
Тема 1.7. Растворы электролитов.	Содержание учебного материала:		10	
	1.	Реакции в растворах электролитов.	2	
	2.	Водородный показатель (рН) раствора.	2	
	3.	Гидролиз солей.	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
3.	Практическое занятие №9. Расчеты массы (объема, количества вещества) продукта	2	OK1, OK 02, OK 04	

	реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.			
	Лабораторное занятие №9. Измерение pH среды при помощи индикаторов на примере различных продуктов.	2		
Тема 1.8. Окислительно-восстановительные реакции.	Содержание учебного материала:	6		
	1. Окислительно-восстановительные реакции.	2		
	2. Практическое занятие №10. Методы электронного и электронно-ионного баланса.	2		
	3. Основные понятия, законы и процессы в химии.	2		
Раздел 2. Основы неорганической химии.		74		
Тема 2.1. Первая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:	8	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	1. Свойства элементов IA-группы.	2		
	2. Практическое занятие №11. Соединения элементов IA-группы. Решение задач на свойства элементов IA-группы.	2		
	3. Металлы IB-группы. Соединения металлов IB-группы.	2		
	Лабораторное занятие №10. Распознавание ионов меди.	2		
Тема 2.2. Вторая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:	12	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	1. Свойства элементов IIA-группы.	2		
	2. Практическое занятие №12. Соединения элементов IIA-группы. Решение задач на свойства элементов IIA-группы.	2		
	3. Металлы IIIB-группы.	2		
	4. Соединения металлов IIIB-группы.	2	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	Профессионально ориентированное содержание			
	Лабораторное занятие №11. Определение жесткости воды. Влияние качества воды на приготовление продуктов.	2		
	Лабораторное занятие №12. Распознавание ионов цинка, кальция и магния.	2		
Тема 2.3. Третья группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:	6	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	1. Свойства элементов IIIA-группы. Соединения элементов IIIA-группы.	2		
	2. Металлы IIIB-группы. Соединения металлов IIIB-группы.	2		
	Лабораторное занятие №13. Распознавание ионов алюминия.	2		
Тема 2.4. Четвертая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:	4	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	1. Металлы IVB-группы.	2		
	2. Практическое занятие №13. Соединения металлов IVB-группы. Обнаружение ионов металлов IVB-группы.	2		
Тема 2.5. Пятая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:	2	ОК1, ОК 02, ОК 04	
	1. Металлы VB-группы. Соединения металлов VB-группы.	2		

Тема 2.6. Шестая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:		6	OK1, OK 02, OK 04	
	1.	Металлы VIB-группы.	2		
	2.	Практическое занятие №14. Соединения металлов VIB-группы. Свойства соединений металлов VIB-группы.	2		
	Лабораторное занятие №14. Распознавание хрома.		2		
Тема 2.7. Седьмая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:		6	OK1, OK 02, OK 04	
	1.	Металлы VIIВ-группы.	2		
	2.	Практическое занятие №15. Соединения металлов VIIВ-группы. Решение задач на свойства металлов VIIВ-группы.	2		
	Лабораторное занятие №15. Распознавание ионов марганца.		2		
Тема 2.8. Восьмая группа ПСХЭ.	Содержание учебного материала:		6	OK1, OK 02, OK 04	
	1.	Металлы VIIIВ-группы.	2		
	2.	Практическое занятие №16. Соединения металлов VIIIВ-группы. Составление уравнений реакций по металлам VIIIВ-группы	2		
	Лабораторное занятие №16. Распознавание ионов железа.		2		
Тема 2.9. Неметаллы.	Содержание учебного материала:		24	OK1, OK 02, OK 04	
	1.	Общая характеристика элементов IVA-группы.	2		
	2.	Практическое занятие №17. Соединения элементов IVA-группы. Решение задач на свойства элементов IVA-группы.	2		
	3.	Общая характеристика элементов VA-группы. Соединения элементов VA-группы.	2		
	4.	Общая характеристика элементов VIA-группы.	2		
	5.	Соединения элементов VIA-группы.	2		
	6.	Общая характеристика элементов VIIA-группы.	2		
	7.	Соединения элементов VIIA-группы.	2		
	8.	Благородные газы.	2		
	9.	Практическое занятие №18. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2		
	11.	Повторение. Тест по разделу.	2		
	Профессионально ориентированное содержание				
	10.	Практическое занятие №19. Идентификация неорганических веществ и ионов. Обнаружение в продуктах питания.	2		
Лабораторное занятие №17. Изучение свойств серной кислоты.		2			
Раздел 3. Химия и жизнь.			18		
Тема 3.1 Химия и жизнь	Содержание учебного материала:		18	OK1, OK 02, OK 04, OK 07	
	1.	Научные методы познания в химии.	2		

	2.	Химия и здоровье.	2	
	3.	Химия в медицине.	2	
	7.	Химия в энергетике и строительстве.	2	
	8.	Химия и экология.	2	
	9.	Повторение. Итоговый тест.	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
	4.	Химия в повседневной жизни. Органические и неорганические вещества на кухне.	2	OK1, OK 02, OK 04, OK 07
	5.	Химия и сельское хозяйство. Влияние удобрений и других химикатов на сельскохозяйственные продукты.	2	
	6.	Химия в пищевой промышленности.	2	
Раздел 4. Основы органической химии.			108	
Тема 4.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	Содержание учебного материала:		12	OK1, OK 02, OK 04
	1.	Органическая химия как наука.	2	
	2.	Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.	2	
	3.	Изомерия и изомеры.	2	
	4.	Классификация органических веществ.	2	
	5.	Классификация и особенности органических реакций.	2	
	6.	Геометрия молекул метана, этана, этена и этина.	2	
Тема 4.2. Углеводороды и их природные источники	Содержание учебного материала:		30	OK1, OK 02, OK 04
	1.	Алканы: строение, систематика, физические свойства.	2	
	2.	Практическое занятие №20. Алканы: способы получения, химические свойства, применение. Составление формул изомеров алканов.	2	
	3.	Циклоалканы.	2	
	4.	Алкены: строение, систематика, физические свойства.	2	
	5.	Практическое занятие №21. Алкены: способы получения, химические свойства, применение. Решение задач на определение формул алкенов.	2	
	6.	Алкадиены: строение, систематика, физические свойства.	2	
	7.	Практическое занятие №22. Алкадиены: способы получения, химические свойства, применение. Решение задач на горение органических веществ.	2	
	8.	Алкины: строение, систематика, физические свойства.	2	
	9.	Практическое занятие №23. Алкины: способы получения, химические свойства, применение. Составление формул изомеров.	2	
	10.	Арены: строение, систематика, физические свойства.	2	
	11.	Практическое занятие №24. Арены: способы получения, химические свойства, применение. Изусение строения ароматических соединений.	2	

	Лабораторное занятие №18. Получение и химические свойства метана.	2		
	Лабораторное занятие №19. Получение и химические свойства этилена.	2		
	Лабораторное занятие №20. Получение ацетилена.	2		
	Лабораторное занятие №21. Свойства бензола.	2		
Тема 4.3. Кислородсодержащие органические соединения	Содержание учебного материала:	38		
	2. Практическое занятие №25. Спирты: способы получения, химические свойства, применение. Решение задач на свойства спиртов.	2	ПК 3.2- 3.6. ПК 4.2- 4.5 ПК 5.2- 5.5 ПК 6.2- 6.4.	
	4. Фенолы.	2		
	5. Карбонильные соединения: строение, классификация, систематика, физические свойства.	2		
	6. Практическое занятие №26. Карбонильные соединения: способы получения, химические свойства, применение. Составление формул карбонильных соединений.	2		
	7. Альдегиды и кетоны, основные представители	2		
	9. Практическое занятие №27. Карбоновые кислоты: способы получения, химические свойства, применение.	2		
	13. Практическое занятие №28. Углеводы: способы получения, химические свойства, применение. Сравнение свойств моносахаридов, дисахаридов и высших полисахаридов.	2		
	14. Высшие полисахариды, особенности свойств и получения.	2		
	Лабораторное занятие №22. Свойства спиртов.	2		
	Лабораторное занятие №23. Свойства фенола.	2		
	Лабораторное занятие №24. Свойства карбоновых кислот.	2		
	Лабораторное занятие №25. Свойства жиров.	2		
	Лабораторное занятие №26. Свойства углеводов.	2		
	Профессионально ориентированное содержание			
	1. Спирты: строение, классификация, систематика, физические свойства. Использование спиртов в приготовлении продуктов питания.	2	ПК 3.2- 3.6. ПК 4.2- 4.5 ПК 5.2- 5.5 ПК 6.2- 6.4.	
	3. Многоатомные спирты. Использование многоатомных спиртов в качестве сахарозаменителей.	2		
8. Карбоновые кислоты: строение, классификация, систематика, физические свойства. Использование в качестве добавок и консервантов.	2			
10. Сложные эфиры. Использование в качестве ароматизаторов для пищевой промышленности.	2			
11. Жиры как сложные эфиры. Жиры как важнейший компонент кондитерской продукции.	2			
12. Углеводы: строение, классификация, систематика, физические свойства. Сахар как продукт питания.	2			
Тема 4.4	Содержание учебного материала:	28	ПК 3.2- 3.6.	

Азотсодержащие органические вещества. Полимеры.	1.	Практическое занятие №29. Идентификация органических соединений.	2	ПК 4.2- 4.5 ПК 5.2- 5.5 ПК 6.2- 6.4.
	2.	Амины: строение, классификация, систематика, физические свойства.	2	
	3.	Амины: способы получения, химические свойства, применение.	2	
	4.	Практическое занятие №30. Азотсодержащие гетероциклические соединения.	2	
	5.	Нуклеиновые кислоты.	2	
	6.	Практическое занятие №31. Высокомолекулярные соединения.	2	
	7.	Термопластичные и термореактивные полимеры.	2	
	8.	Проводящие органические полимеры.	2	
	9.	Практическое занятие №32. Синтетические волокна и пленки.	2	
	10.	Обобщение знаний.	2	
	11.	Композитные материалы и их свойства.	2	
	12.	Пластические массы, их виды.	2	
Профессионально ориентированное содержание				
4.	Аминокислоты.	2		
5.	Белки как природные биополимеры. Белки как элемент кондитерских изделий.	2		
Консультации			6	
Дифференцированный зачет, Экзамен			8	
Всего			306	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Химии, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

6. Новошинский, И. И. Химия: учебник для 10 (11) класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень : учебник / И. И. Новошинский, Н. С. Новошинская. - 5-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 440 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-00484-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2044115>. – Режим доступа: по подписке.

7. Новошинский, И. И. Органическая химия: учебное пособие для 11(10) класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень : учебник / И. И. Новошинский, Н. С. Новошинская. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2021. - 368 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01422-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2040880>. – Режим доступа: по подписке.

4.2.2 Дополнительные источники

8. Левицкий, М. М. Карнавал молекул: химия необычная и забавная / М. М. Левицкий. - Москва : Альпина нон-фикшн, 2019. - 542 с. - ISBN 978-5-00139-101-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078455>. – Режим доступа: по подписке.

9. Филимонова, Н. А. Органическая химия : лабораторный практикум для обучающихся СПО по направлению «Ветеринария» / Н. А. Филимонова. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1289036>. – Режим доступа: по подписке.

10. Кинжалов, М. А. Органическая химия: практические работы для школьников : учебно-методическое пособие / М. А. Кинжалов, Н. В. Ростовский. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2019. - 68 с. - ISBN 978-5-288-05920-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243850>. – Режим доступа: по подписке.

11. Иванов, В. Г. Органическая химия : учебник / В.Г. Иванов, В.А. Горленко, О.Н. Гева. — 8-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 560 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011194-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1542312>. – Режим доступа: по подписке.

12. Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. Ю.И. Блохина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5b02e44d96f2d0.87491203. - ISBN 978-5-16-019083-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083874>. – Режим доступа: по подписке.

13. Гаршин, А. П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях : учебное пособие / А.П. Гаршин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1070937. - ISBN 978-5-16-018765-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2055770>. – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
1) сформированность представлений: 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;	ОК 07	Тема 1.1; 4.1 Раздел 7	-- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений; - оценка результатов выполнения тестовых заданий;
2) владение 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;	ОК 02	Раздел 1, 2, 3, 5, 6	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; --оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка результатов выполнения тестовых заданий;
3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия	ОК 02	Тема 1.1 Раздел 2	- оценка выполнения практических заданий и

при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;			лабораторных работ; --оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка результатов выполнения тестовых заданий;
4) сформированность умений 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;	ОК 02	Раздел 2, 4	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; - оценка результатов выполнения тестовых заданий;
5) сформированность умений 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;	ОК 02	Раздел 1,2	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; - оценка результатов выполнения тестовых заданий;
6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	ОК 02	Раздел 1,2,3,4,5	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ;
7) сформированность умений 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;	ОК 02	Раздел 2,3,5	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; --оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов; - оценка результатов

			выполнения тестовых заданий;
8) сформированность умений 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;	ОК 04 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2-2.8. ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.4.	Раздел 3,4,5,6	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; -- оценка работы в группах при планировании, проведении, интерпретации результатов опытов;
9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	ОК 02 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8.	Тема 4.2 Раздел 7	-- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений;
10) сформированность умений 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;	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8.	Тема 4.2 Раздел 7	- оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ; -- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации по теме подготовленных сообщений;

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Изучение процесса набухания желатина
2. Изучение процесса набухания крахмала
3. Выявление пальмового масла в различных видах шоколада
4. Выявление крахмала в различных сортах сметаны
5. Получение азотной кислоты в домашних условиях
6. Изучение влияния различных маринадов на мясо
7. Сравнение свойств натурального и искусственного пищевых красителей
8. Приготовление молекулярной икры при помощи альгината натрия
9. Изучение факторов, влияющих на слипание приготовленных макарон
10. Изучение консервирующих свойств лимонной кислоты
11. Сравнение химического состава дыма от сигарет и от электронных сигарет
12. Изучение процесса маринования огурцов
13. Изучение процесса маринования помидоров
14. Сравнение различных стиральных порошков по способности отстирать жирное пятно
15. Изучение влияния уксусной кислоты на процесс окрашивания яиц
16. Выявление пектина в различных сортах чая
17. Изучение влияния апельсинового сока на зубы
18. Изучение горючих свойств шоколада
19. Определение синильной кислоты в пищевых продуктах
20. Приготовление молекулярной яичницы
21. Изучение процесса варки куриных яиц
22. Выращивание кристалла хлорида натрия
23. Сравнение качества воды из различных источников
24. Изучение влияния куриных яиц на качество теста
25. Изучение процесса плавления шоколада
26. Изучение влияния манки на устойчивость мусса
27. Изготовление лизуна в домашних условиях
28. Изучение процесса темперирования шоколада

Рабочая программа дисциплины

«ООД(П).02 БИОЛОГИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	367
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	368
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	377
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	377
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	378
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	398
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	398
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	398
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	399
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	404

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый углубленный уровень среднего общего образования по дисциплине «Биология» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371;
- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года протокол №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Биология» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий;
- воспитание убежденности в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Биология» входит в предметную область «Естественно-научные предметы» и является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Биология» изучается на углубленном уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Биология» завершается экзаменом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Биология» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, Владение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>ПРБ 1. сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>ПРБ 3. сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>ПРБ 4. сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>ПРБ 5. приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>ПРБ 6. сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза,</p>

	<p>оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>ПРБ 7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p> <p>ПРБ 8. сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> <p>ПРУ 1. сформированность знаний 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;</p> <p>ПРУ 3. владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание,</p>
--	---	--

измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

ПРУ 4. умение 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;

ПРУ 5. умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

ПРУ 6. умение 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;

ПРУ 7. 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;

ПРУ 8. умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

ПРУ 9. умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

ПРУ 10. 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;

ПРУ 12. умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.

<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>ПРБ 2. сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>ПРБ 9. сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>ПРУ 2. умение владеть системой биологических знаний, которая включает:</p> <p>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);</p> <p>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</p>
--	---	--

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;</p> <p>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 Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);</p> <p>принципы (чистоты гамет, комплементарности);</p> <p>правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);</p> <p>гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);</p> <p>ПРУ 4. умение выделять существенные признаки:</p> <p>строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;</p> <p>строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;</p> <p>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;</p>
--	--	---

		<p>ПРУ 9. умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p> <p>ПРУ 10. 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;</p> <p>ПРУ 11. умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>ПРБ 10. сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

	<p>творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>ПРУ 3. 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;</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; 	<p>ПРБ 7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде;</p>

<p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p> <p>ПРБ 8. сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> <p>ПРУ 7. 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;</p> <p>ПРУ 8. умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;</p>
---	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	286
Основное содержание	262
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>190</i>
<i>практические занятия</i>	<i>50</i>
<i>лабораторные занятия</i>	<i>22</i>
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
В т. ч.:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>2</i>
<i>практические занятия</i>	<i>8</i>
Консультация	6
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет, Экзамен)	8

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		48	
Основное содержание			
Тема 1.1 Биология как наука. Живые системы и их организация	Содержание учебного материала	6	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
	1. Введение. Современная биология – комплексная наука. Краткая история развития биологии. Биологические науки и изучаемые ими проблемы. Фундаментальные, прикладные и поисковые научные исследования в биологии. Значение биологии в формировании современной естественно-научной картины мира. Профессии, связанные с биологией. Значение биологии в практической деятельности человека: медицине, сельском хозяйстве, промышленности, охране природы. Методы биологической науки. Наблюдение, измерение, эксперимент, систематизация, метаанализ. Понятие о зависимой и независимой переменной. Планирование эксперимента. Постановка и проверка гипотез. Нулевая гипотеза. Понятие выборки и её достоверность. Разброс в биологических данных. Оценка достоверности полученных результатов. Причины искажения результатов эксперимента. Понятие статистического теста.	2	
	2. Живые системы как предмет изучения биологии. Свойства живых систем: единство химического состава, дискретность и целостность, сложность и упорядоченность структуры, открытость, самоорганизация, самовоспроизведение, раздражимость, изменчивость, рост и развитие. Уровни организации живых систем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Процессы, происходящие в живых системах. Основные признаки живого. Жизнь как форма существования материи. Науки, изучающие живые системы на разных уровнях организации.	2	
	1 Практическое занятие №1 Использование различных методов при изучении живых систем».	2	
Тема 1.2 Биология и химическая организация	Содержание учебного материала:	14	
	1. Клетка – структурно-функциональная единица живого. История открытия клетки. Работы Р. Гука, А. Левенгука. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09

клетки		Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Методы молекулярной и клеточной биологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культивирование клеток.		
	2.	Химический состав клетки. Макро-, микро- и ультрамикроэлементы. Вода и её роль как растворителя, реагента, участие в структурировании клетки, терморегуляции. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль. Роль катионов и анионов в клетке.	2	
	3.	Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Аминокислотный состав белков. Структуры белковой молекулы. Первичная структура белка, пептидная связь. Вторичная, третичная, четвертичная структуры. Денатурация. Свойства белков. Классификация белков. Биологические функции белков. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды и полисахариды. Общий план строения и физико-химические свойства углеводов. Биологические функции углеводов. Липиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Триглицериды, фосфолипиды, воски, стероиды. Биологические функции липидов. Общие свойства биологических мембран – текучесть, способность к самозамыканию, полупроницаемость.	2	
	4.	Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Принцип комплементарности. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. Виды РНК. Функции РНК в клетке.	2	
	5.	Строение молекулы АТФ. Макроэргические связи в молекуле АТФ. Биологические функции АТФ. Восстановленные переносчики, их функции в клетке. Секвенирование ДНК. Структурная биология: биохимические и биофизические исследования состава и пространственной структуры биомолекул.	2	
	1	Практическое занятие № 2. Описание основных органических веществ клетки.	2	
	2	Практическое занятие № 3. «Исследование нуклеиновых кислот, выделенных из клеток различных организмов».	2	
Тема 1.3. Строение и функции клетки.	Содержание учебного материала:		20	
1.	Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Структурно-функциональные образования клетки.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09	

	Строение прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий и архей. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Место и роль прокариот в биоценозах.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
2.	Строение и функционирование эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмалемма). Структура плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегчённая диффузия), активный (первичный и вторичный активный транспорт). Полупроницаемость мембраны. Работа натрий-калиевого насоса. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Движение цитоплазмы. Органоиды клетки. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, их строение и функции. Гладкий (агранулярный) эндоплазматический ретикулум. Сортировка белков в аппарате Гольджи. Транспорт веществ в клетке. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор.	2	
3.	Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Симбиогенез (К.С. Мережковский, Л. Маргулис). Строение и функции митохондрий и пластид. Первичные, вторичные и сложные пластиды фотосинтезирующих эукариот. Хлоропласты, хромопласты, лейкопласты высших растений. Немембранные органоиды клетки Строение и функции немембранных органоидов клетки. Рибосомы. Микрофиламенты. Мышечные клетки. Микротрубочки. Клеточный центр. Строение и движение жгутиков и ресничек. Микротрубочки цитоплазмы. Центриоль.	2	
4.	Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Клеточные включения. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной).	2	
5.	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Участие кислорода в обменных процессах. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Ферменты, их строение, свойства и механизм действия. Коферменты. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Белки-активаторы и белки-ингибиторы.	2	

		Зависимость скорости ферментативных реакций от различных факторов.		
	6.	Первичный синтез органических веществ в клетке. Фотосинтез. Светособирающие пигменты и пигменты реакционного центра. Роль хлоропластов в процессе фотосинтеза. Световая и темновая фазы. Продуктивность фотосинтеза. Влияние различных факторов на скорость фотосинтеза. Значение фотосинтеза. Хемосинтез. Разнообразие организмов-хемосинтетиков: нитрифицирующие бактерии, железобактерии, серобактерии, водородные бактерии. Значение хемосинтеза.	2	
	7.	Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Подготовительный этап. Гликолиз – бескислородное расщепление глюкозы. Биологическое окисление, или клеточное дыхание. Роль митохондрий в процессах биологического окисления. Циклические реакции. Окислительное фосфорилирование. Преимущества аэробного пути обмена веществ перед анаэробным. Эффективность энергетического обмена. Анаэробные организмы. Виды брожения. Продукты брожения и их использование человеком. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии и возбудители болезней.	2	
	1	Практическое занятие № 4. «Изучение строения клеток различных организмов».	2	
	2	Практическое занятие № 5. «Сравнение строения органоидов растительной и животной клетки».	2	
Профессионально ориентированное содержание				
	2	Практические занятия №6 Расчет энергетической ценности продуктов питания	2	
Основное содержание				
Тема 1.4. Наследственная информация и реализация её в клетке	Содержание учебного материала:		4	
	2.	Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. Реализация наследственной информации. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Принципы транскрипции: комплементарность, антипараллельность, асимметричность. Трансляция и её этапы. Участие транспортных РНК в биосинтезе белка. Условия биосинтеза белка. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка. Организация генома у прокариот и эукариот. Регуляция активности генов у прокариот. Гипотеза оперона (Ф. Жакоб, Ж. Мано). Регуляция обменных процессов в клетке. Клеточный	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1

		гомеостаз.		
	3.	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Вирусные заболевания человека, животных, растений. СПИД, COVID-19, социальные и медицинские проблемы.	2	
Тема 1.5 Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала:		4	
	1	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический (постмитотический), синтетический и постсинтетический (премитотический) периоды интерфазы. Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК: комплементарность, полуконсервативный синтез, антипараллельность. Механизм репликации ДНК. Хромосомы. Строение хромосом. Теломеры и теломераза. Хромосомный набор клетки – кариотип. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом. Гомологичные хромосомы. Половые хромосомы.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
	2	Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие в них процессы. Типы митоза. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Регуляция митотического цикла клетки. Программируемая клеточная гибель – апоптоз. Клеточное ядро, хромосомы, функциональная геномика.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов			18	
Основное содержание				
Тема 2.1 Размножение организмов	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Формы размножения организмов: бесполое (включая вегетативное) и половое. Виды бесполого размножения: почкование, споруляция, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Половые клетки, или гаметы. Мейоз. Стадии мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза и полового процесса. Мейоз и его место в жизненном цикле организмов.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
	2.	Предзародышевое развитие. Гаметогенез у животных. Половые железы. Образование и развитие половых клеток. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Способы оплодотворения: наружное, внутреннее. Партеогенез.	2	
	1	Практическое занятие № 7. Сравнение бесполого и полового размножения. Описание видов бесполого	2	

		размножения.		
Тема 2.2. Индивидуальное развитие организма. Типы онтогенеза.	Содержание учебного материала:		12	
	1.	Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриология – наука о развитии организмов. Стадии эмбриогенеза животных (на примере лягушки). Дробление. Типы дробления. Особенности дробления млекопитающих. Зародышевые листки (гастрюляция). Закладка органов и тканей из зародышевых листков. Взаимное влияние частей развивающегося зародыша (эмбриональная индукция). Закладка плана строения животного как результат иерархических взаимодействий генов. Влияние на эмбриональное развитие различных факторов окружающей среды.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2.	Закон К. Бэра. Сходство зародышей позвоночных животных. Влияние внешней среды на развитие организма.	2	
	3.	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Биологическое значение прямого и непрямого развития, их распространение в природе. Типы роста животных. Факторы регуляции роста животных и человека. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Старение и смерть как биологические процессы.	2	
	4.	Размножение и индивидуальное развитие организмов. Размножение и развитие растений. Гаметофит и спорофит. Образование спор в процессе мейоза. Гаметогенез у растений. Оплодотворение и развитие растительных организмов. Двойное оплодотворение у цветковых растений. Образование и развитие семени. Механизмы регуляции онтогенеза у растений и животных.	2	
	1	Практическое занятие № 8 Изучение типов онтогенеза. Описание стадий эмбрионального развития.	2	
	2	Практическое занятие №9 «Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных».	2	
Раздел 3. Основы генетики и селекции			44	
Основное содержание				
Тема 3.1 Основные понятия генетики	Содержание учебного материала:		4	
	1.	История становления и развития генетики как науки. Работы Г. Менделя, Г. де Фриза, Т. Моргана. Роль отечественных учёных в развитии генетики. Работы Н.К. Кольцова, Н.И. Вавилова, А.Н. Белозерского, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филипченко, Н.В. Тимофеева-Ресовского.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
	2.	Основные генетические понятия и символы. Гомологичные хромосомы, аллельные гены, альтернативные признаки, доминантный и рецессивный признак, гомозигота,	2	

		гетерозигота, чистая линия, гибриды, генотип, фенотип. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический.		
Тема 3.2. Основные закономерности наследственности. Генетика человека	Содержание учебного материала:		16	
	1.	Моногибридное скрещивание. Первый закон Менделя – закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Второй закон Менделя – закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Промежуточный характер наследования. Расщепление признаков при неполном доминировании.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2.	Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя – закон независимого наследования признаков. Цитологические основы дигибридного скрещивания.	2	
	3.	Сцепленное наследование признаков. Работы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления между генами. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом..	2	
	4.	Генотип как целостная система. Плейотропия – множественное действие гена. Множественный аллелизм. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия.	2	
	5.	Кариотип человека. Международная программа исследования генома человека. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека. Медико-генетическое консультирование. Стволовые клетки. Понятие «генетического груза». Этические аспекты исследований в области редактирования генома и стволовых клеток. Генетические факторы повышенной чувствительности человека к физическому и химическому загрязнению окружающей среды. Генетическая предрасположенность человека к патологиям.	2	
	1	Практическое занятие №10 Изучение результатов моногибридного скрещивания	2	
2	Практическое занятие №11 Изучение результатов дигибридного скрещивания	2		

	3	Практическое занятие №12 Решение генетических задач на сцепление с полом и на наследование групп крови	2	
Тема 3.3. Основные закономерности изменчивости	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Модификационная изменчивость. Роль среды в формировании модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая (В. Иоганнсен). Свойства модификационной изменчивости.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2.	Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Спонтанные и индуцированные мутации. Ядерные и цитоплазматические мутации. Соматические и половые мутации. Причины возникновения мутаций. Мутагены и их влияние на организмы. Закономерности мутационного процесса. Внеядерная изменчивость и наследственность.	2	
	1	Практическое занятие № 13 Исследование закономерностей модификационной изменчивости. Построение вариационного ряда и вариационной кривой	2	
	2	Практическое занятие № 14 Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.		
Тема 3.4 Селекция организмов	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Доместикация и селекция. Зарождение селекции и доместикации. Учение Н.И. Вавилова о Центрах происхождения и многообразия культурных растений. Роль селекции в создании сортов растений и пород животных. Сорт, порода, штамм. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, его значение для селекционной работы.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Испытание производителей по потомству. Отбор по генотипу с помощью оценки фенотипа потомства и отбор по генотипу с помощью анализа ДНК. Искусственный мутагенез как метод селекционной работы. Радиационный и химический мутагенез как источник мутаций у культурных форм организмов. Использование геномного редактирования и методов рекомбинантных ДНК для получения исходного материала для селекции.	2	

		Получение полиплоидов. Внутривидовая гибридизация. Близкородственное скрещивание, или инбридинг. Неродственное скрещивание, или аутбридинг. Гетерозис и его причины. Использование гетерозиса в селекции. Отдалённая гибридизация. Преодоление бесплодия межвидовых гибридов. Достижения селекции растений и животных. Сохранение и изучение генетических ресурсов культурных растений и их диких родичей для создания новых сортов и гибридов сельскохозяйственных культур.		
	3	Многообразие живых организмов на Земле	2	
	1.	Практическое занятие № 15 Изучение основных методов селекции растений, животных и микроорганизмов.	2	
Тема 3.5 Биотехнология и синтетическая биология	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Объекты, используемые в биотехнологии, – клеточные и тканевые культуры, микроорганизмы, их характеристика. Клеточная инженерия. Методы культуры клеток и тканей растений и животных. Криобанки. Соматическая гибридизация и соматический эмбриогенез. Использование гаплоидов в селекции растений. Искусственное оплодотворение. Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Метод трансплантации ядер клеток. Хромосомная и генная инженерия. Искусственный синтез гена и конструирование рекомбинантных ДНК. Достижения и перспективы хромосомной и генной инженерии. Экологические и этические проблемы генной инженерии. Медицинские биотехнологии. Постгеномная цифровая медицина. ПЦР-диагностика. Метаболомный анализ, геноцентрический анализ протеома человека для оценки состояния его здоровья. Использование стволовых клеток. Таргетная терапия рака. 3D-биоинженерия для разработки фундаментальных основ медицинских технологий, создания комплексных тканей сочетанием технологий трёхмерного биопринтинга и скаффолдинга для решения задач персонализированной медицины.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Профессиональное содержание			
	Содержание учебного материала:		6	
2.	Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологических технологий. Производство белка, аминокислот и витаминов. Создание технологий и инструментов целенаправленного изменения и конструирования геномов с целью получения организмов и их компонентов,	2		

		содержащих не встречающиеся в природе биосинтетические пути.		
	1	Практическое занятие №16 (1) Анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	2	
	2	Лабораторное занятие № 1. Получение молочно-кислых продуктов	2	
Раздел 4. Строение и функции организмов			18	
Основное содержание				
	Содержание учебного материала:		18	
	1	Органы. Вегетативные и генеративные органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Функции органов и систем органов. Опора тела организмов. Каркас растений. Скелеты одноклеточных и многоклеточных животных. Наружный и внутренний скелет. Строение и типы соединения костей. Движение организмов. Движение одноклеточных организмов: амёбоидное, жгутиковое, ресничное. Движение многоклеточных растений: тропизмы и настии. Движение многоклеточных животных и человека: мышечная система. Скелетные мышцы и их работа.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Питание организмов. Поглощение воды, углекислого газа и минеральных веществ растениями. Питание животных. Внутриполостное и внутриклеточное пищеварение. Питание позвоночных животных. Отделы пищеварительного тракта. Пищеварительные железы. Пищеварительная система человека. Дыхание организмов. Дыхание растений. Дыхание животных. Диффузия газов через поверхность клетки. Кожное дыхание. Дыхательная поверхность. Жаберное и лёгочное дыхание. Дыхание позвоночных животных и человека. Эволюционное усложнение строения лёгких позвоночных животных. Дыхательная система человека. Механизм вентиляции лёгких у птиц и млекопитающих. Регуляция дыхания. Дыхательные объёмы.	2	
	3	Транспорт веществ у организмов. Транспортные системы растений. Транспорт веществ у животных. Кровеносная система и её органы. Кровеносная система позвоночных животных и человека. Сердце, кровеносные сосуды и кровь. Круги кровообращения. Эволюционные усложнения строения кровеносной системы позвоночных животных. Работа сердца и её регуляция. Выделение у организмов. Выделение у растений. Выделение у животных. Сократительные вакуоли. Органы выделения. Фильтрация, секреция и обратное всасывание как механизмы работы	2	

		органов выделения. Связь полости тела с кровеносной и выделительной системами. Выделение у позвоночных животных и человека. Почки. Строение и функционирование нефрона. Образование мочи у человека.		
	4	Защита у организмов. Защита у одноклеточных организмов. Споры бактерий и цисты простейших. Защита у многоклеточных растений. Кутикула. Средства пассивной и химической защиты. Фитонциды. Защита у многоклеточных животных. Покровы и их производные. Защита организма от болезней. Иммунная система человека. Клеточный и гуморальный иммунитет. Врождённый и приобретённый специфический иммунитет. Теория клонально-селективного иммунитета (П. Эрлих, Ф.М. Бернет, С. Тонегава). Воспалительные ответы организмов. Роль врождённого иммунитета в развитии системных заболеваний.	2	
	5	Раздражимость и регуляция у организмов. Раздражимость у одноклеточных организмов. Таксисы. Раздражимость и регуляция у растений. Ростовые вещества и их значение. Нервная система и рефлекторная регуляция у животных. Нервная система и её отделы. Эволюционное усложнение строения нервной системы у животных. Отделы головного мозга позвоночных животных. Рефлекс и рефлекторная дуга. Безусловные и условные рефлексы.	2	
	6	Гуморальная регуляция и эндокринная система животных и человека. Железы эндокринной системы и их гормоны. Действие гормонов. Взаимосвязь нервной и эндокринной систем. Гипоталамо-гипофизарная система.	2	
	1	Лабораторное занятие № 2 Изучение работы пищеварительной системы	2	
	2	Лабораторное занятие № 3 Изучение тканей животных	2	
	3	Практическое занятие №17 (2) Сравнение систем органов растений и животных	2	
Раздел 5. Эволюционное учение.			88	
Основное содержание				
Тема 5.1	Содержание учебного материала:		10	
Зарождение и развитие эволюционных представлений в	1.	Теория эволюции. История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея в развитии эволюционных идей в биологии. Значение работ Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 09
	2.	Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма.	2	

биологии		Жизнь и научная деятельность Ч. Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину (высокая интенсивность размножения организмов, наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный и искусственный отбор). Оформление синтетической теории эволюции (СТЭ). Нейтральная теория эволюции. Современная эволюционная биология. Значение эволюционной теории в формировании естественно-научной картины мира.		
	3.	Основные доказательства эволюции. Общие правила эволюции.	2	
	4	Практическое занятие № 18 (3) Изучение движущих сил эволюции	2	
	5	Практическое занятие №19 (4). Выявление фактов, доказывающих существование эволюционного процесса	2	
Тема 5.2 Микроэволюция. Макроэволюция	Содержание учебного материала:		40	
	1.	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Современные методы оценки генетического разнообразия и структуры популяций. Изменение генофонда популяции как элементарное эволюционное явление. Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2.	Элементарные факторы (движущие силы) эволюции. Мутационный процесс. Комбинативная изменчивость. Дрейф генов – случайные ненаправленные изменения частот аллелей в популяциях. Эффект основателя. Миграции. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).	2	
	3.	Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, разрывающий (дизруптивный). Половой отбор. Возникновение и эволюция социального поведения животных. Борьба за существование	2	
	4.	Приспособленность организмов как результат микроэволюции. Возникновение приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. Относительность приспособленности организмов.	2	
	5.	Вид, его критерии и структура. Видообразование как результат микроэволюции. Изоляция – ключевой фактор видообразования.	2	
	6.	Пути и способы видообразования: аллопатрическое (географическое), симпатрическое (экологическое), «мгновенное» (полиплоидизация, гибридизация). Длительность эволюционных процессов. Механизмы формирования биологического разнообразия.	2	

	7.	Роль эволюционной биологии в разработке научных методов сохранения биоразнообразия. Микроэволюция и коэволюция паразитов и их хозяев. Механизмы формирования устойчивости к антибиотикам и способы борьбы с ней.	2	
	8.	Методы изучения макроэволюции. Палеонтологические методы изучения эволюции. Переходные формы и филогенетические ряды организмов.	2	
	9.	Биогеографические методы изучения эволюции. Сравнение флоры и фауны материков и островов.	2	
	10.	Биогеографические области Земли. Виды-эндемики и реликты.	2	
	11.	Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Генетические механизмы эволюции онтогенеза и появления эволюционных новшеств. Гомологичные и аналогичные органы. Рудиментарные органы и атавизмы. Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы изучения эволюции. Гомологичные гены. Современные методы построения филогенетических деревьев.	2	
	12.	Хромосомные мутации и эволюция геномов. Общие закономерности (правила) эволюции. Необратимость эволюции. Адаптивная радиация. Неравномерность темпов эволюции.	2	
	13.	Современные представления о механизмах и закономерностях макроэволюции.	2	
	14	Лабораторное занятие № 4. Приспособления организмов и их относительная целесообразность	2	
	15	Практическое занятие № 20 (5). Изучение и определение критериев вида	2	
	16	Лабораторное занятие №5 Сравнение видов по морфологическому критерию	2	
	17	Лабораторное занятие № 6 Изучение ароморфозов и идиоадаптаций в животном и растительном мире.	2	
	18	Практическое занятие № 21 (6). Биологический прогресс и регресс в животном мире и растительном мире.	2	
	19	Практическое занятие № 22 (7) Изучение закономерностей эволюции.	2	
	20	Практическое занятие № 23 (8) Сравнение микроэволюции и макроэволюции	2	
Тема 5.3	Содержание учебного материала:		26	
Гипотезы происхождения	1.	Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Абиогенез и панспермия. Донаучные представления о зарождении жизни (креационизм). Гипотеза постоянного	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09

жизни на Земле		самозарождения жизни и её опровержение опытами Ф. Реди, Л. Спалланцани, Л. Пастера. Происхождение жизни и астробиология.		
	2.	Основные этапы неорганической эволюции. Планетарная (геологическая) эволюция. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Опыт С. Миллера и Г. Юри. Образование полимеров из мономеров. Коацерватная гипотеза А.И. Опарина, гипотеза первичного бульона Дж. Холдейна, генетическая гипотеза Г. Мёллера. Рибозимы (Т. Чек) и гипотеза «мира РНК» У. Гилберта. Формирование мембран и возникновение протоклетки.	2	
	3.	Современные представления возникновения жизни	2	
	4.	История Земли и методы её изучения. Ископаемые органические остатки. Геохронология и её методы. Относительная и абсолютная геохронология. Геохронологическая шкала: эоны, эры, периоды, эпохи.	2	
	5.	Начальные этапы органической эволюции. Появление и эволюция первых клеток. Эволюция метаболизма. Возникновение первых экосистем. Современные микробные биоплёнки как аналог первых на Земле сообществ. Строматолиты. Прокариоты и эукариоты. Происхождение эукариот (симбиогенез). Эволюционное происхождение вирусов. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных групп многоклеточных организмов.	2	
	6.	Основные этапы эволюции высших растений. Основные ароморфозы растений. Выход растений на сушу. Появление споровых растений и завоевание ими суши. Семенные растения. Происхождение цветковых растений. Основные этапы эволюции животного мира. Основные ароморфозы животных. Вендская фауна. Кембрийский взрыв – появление современных типов. Первые хордовые животные. Жизнь в воде. Эволюция позвоночных. Происхождение амфибий и рептилий. Происхождение млекопитающих и птиц. Принцип ключевого ароморфоза. Освоение беспозвоночными и позвоночными животными суши.	2	
	7.	Развитие жизни на Земле по эрам и периодам: архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой. Общая характеристика климата и геологических процессов. Появление и расцвет характерных организмов. Углеобразование: его условия и влияние на газовый состав атмосферы.	2	
	8.	Массовые вымирания – экологические кризисы прошлого. Причины и следствия массовых вымираний. Современный экологический кризис, его особенности. Проблема сохранения биоразнообразия на Земле. Современная система органического мира. Принципы классификации организмов.	2	

		Основные систематические группы организмов.		
	9	Практическое занятие № 24 (9). Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни и человека	2	
	10	Лабораторное занятие №7 Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов	2	
	11	Практическое занятие № 25 (10) Развитие органического мира	2	
	13	Лабораторное занятие № 8 Изучение особенностей строения растений и животных разных отделов	2	
Тема 5.4 Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала:		12	
	1	Разделы и задачи антропологии. Методы антропологии. Становление представлений о происхождении человека. Религиозные воззрения. Современные научные теории. Сходство человека с животными. Систематическое положение человека. Свидетельства сходства человека с животными: сравнительно-морфологические, эмбриологические, физиолого-биохимические, поведенческие. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2	Движущие силы (факторы) антропогенеза: биологические, социальные. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Ранние человекообразные обезьяны (проконсулы) и ранние понгиды – общие предки человекообразных обезьян и людей. Австралопитеки – двуногие предки людей. Человек умелый, первые изготовления орудий труда. Человек прямоходящий и первый выход людей за пределы Африки. Человек гейдельбергский – общий предок неандертальского человека и человека разумного. Человек неандертальский как вид людей холодного климата. Человек разумный современного типа, денисовский человек, освоение континентов за пределами Африки. Палеогенетика и палеогеномика.	2	
	4	Человеческие расы. Понятие о расе. Большие расы: европеоидная (евразийская), австрало-негроидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Научная несостоятельность расизма. Приспособленность человека к разным условиям окружающей среды. Влияние географической среды и дрейфа генов на морфологию и физиологию человека. Эволюция современного человека. Естественный отбор в популяциях человека. Мутационный процесс и	2	

		полиморфизм. Популяционные волны, дрейф генов, миграция и «эффект основателя» в популяциях современного человека. Междисциплинарные методы в физической (биологической) антропологии. Эволюционная антропология и палеоантропология человеческих популяций. Биосоциальные исследования природы человека. Исследование коэволюции биологического и социального в человеке.		
	1	Практическое занятие № 26 (1) Описание этапов антропогенеза	2	
	2	Лабораторная работа 9 (1) Изучение особенностей строения скелета человека, связанных с прямохождением	2	
	3	Практическая работа №27 (2) Изучение экологических адаптаций человека	2	
Раздел 6. Основы экологии			56	
Основное содержание				
Тема 6.1 Экология – наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой. Организмы и среда обитания	Содержание учебного материала:		16	
	1	Зарождение и развитие экологии в трудах А. Гумбольдта, К.Ф. Рулье, Н.А. Северцова, Э. Геккеля, А. Тенсли, В.Н. Сукачёва. Разделы и задачи экологии. Связь экологии с другими науками. Значение экологических знаний для человека. Экологическое мировоззрение как основа связей человечества с природой. Формирование экологической культуры и экологической грамотности населения.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2	Методы экологии. Полевые наблюдения. Эксперименты в экологии: природные и лабораторные. Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный.	2	
	3	Экологические факторы и закономерности их действия. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические, антропогенные. Общие закономерности действия экологических факторов. Правило минимума (К. Шпренгель, Ю. Либих). Толерантность. Эврибионтные и стенобионтные организмы.	2	
	4	Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. Действие разных участков солнечного спектра на организмы. Экологические группы растений и животных по отношению к свету. Сигнальная роль света. Фотопериодизм. Температура как экологический фактор. Действие температуры на организмы. Пойкилотермные и гомойотермные организмы. Эвритермные и стенотермные организмы. Влажность как экологический фактор. Приспособления растений к поддержанию водного баланса. Классификация растений по отношению к воде.	2	

		Приспособления животных к изменению водного режима.		
	5	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, глубинная подпочвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Биологические ритмы. Внешние и внутренние ритмы. Суточные и годовые ритмы. Приспособленность организмов к сезонным изменениям условий жизни.	2	
	6	Жизненные формы организмов. Понятие о жизненной форме. Жизненные формы растений: деревья, кустарники, кустарнички, многолетние травы, однолетние травы. Жизненные формы животных: гидробионты, геобионты, аэробиионты. Особенности строения и образа жизни.	2	
	7	Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Нетрофические взаимодействия (топические, форические, фабрические). Значение биотических взаимодействий для существования организмов в среде обитания. Принцип конкурентного исключения.	2	
	1	Лабораторная работа 10 (2) Выявление приспособлений организмов к влиянию света	2	
Тема 6.2	Содержание учебного материала:		6	
Экология видов и популяций	1	Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Роль неоднородности среды, физических барьеров и особенностей биологии видов в формировании пространственной структуры популяций. Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура, рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграция.	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	2	Экологическая структура популяции. Оценка численности популяции. Динамика популяции и её регуляция. Биотический потенциал популяции. Моделирование динамики популяции. Кривые роста численности популяции. Кривые выживания. Регуляция численности популяций: роль факторов, зависящих и не зависящих от плотности. Экологические стратегии видов (r- и K-стратегии).	2	
	3	Понятие об экологической нише вида. Местообитание. Многомерная модель экологической ниши Дж.И. Хатчинсона. Размеры экологической ниши. Потенциальная и реализованная ниши. Вид как система популяций. Ареалы видов. Виды и их жизненные стратегии. Экологические эквиваленты. Закономерности поведения и миграций животных. Биологические инвазии	2	

	чужеродных видов.		
Тема 6.3 Экология сообществ. Экологические системы	Содержание учебного материала:		16
	1	Сообщества организмов. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Экосистема как открытая система (А.Дж. Тенсли). Функциональные блоки организмов в экосистеме: продуценты, консументы, редуценты.	2
	2	Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Абиотические блоки экосистем. Почвы и илы в экосистемах. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии.	2
	3	Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме.	2
	4	Направленные закономерные смены сообществ – сукцессии. Первичные и вторичные сукцессии и их причины. Антропогенные воздействия на сукцессии. Климатное сообщество. Биоразнообразие и полнота круговорота веществ – основа устойчивости сообществ.	2
	5	Природные экосистемы. <i>Экосистемы озёр и рек. Экосистемы морей и океанов. Экосистемы тундр, лесов, степей, пустынь.</i>	2
	6	Антропогенные экосистемы. Агроэкосистема. Агроценоз. Различия между антропогенными и природными экосистемами. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. Городская флора и фауна. Синантропизация городской фауны. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Перенос энергии и веществ между смежными экосистемами. Устойчивость организмов, популяций и экосистем в условиях естественных и антропогенных воздействий. Методология мониторинга естественных и антропогенных экосистем.	2
	1	Практическое занятие № 28 (3). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания и построение экологических пирамид	2
2	Практическая работа 29 (4) «Изучение и описание урбоэкосистемы»	2	
Тема 6.4 Биосфера – глобальная экосистема	Содержание учебного материала:		4
	1	Биосфера – общепланетарная оболочка Земли, где существует или существовала жизнь. Развитие представлений о биосфере в трудах Э. Зюсса. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции.	2
	2	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной	2

ОК 01-02, ОК 04,
ОК 07, ОК 09ОК 01-02, ОК 04,
ОК 07, ОК 09

		экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Зональность биосферы. Понятие о биогеоценозе. Основные биогеоценозы суши: тундра, хвойные леса, смешанные и широколиственные леса, степи, саванны, пустыни, тропические леса, высокогорья. Климат, растительный и животный мир биогеоценозов суши. Структура и функция живых систем, оценка их ресурсного потенциала и биосферных функций.		
Тема 6.5 Человек и окружающая среда	Содержание учебного материала:		14	
	1	Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу. Загрязнение воздушной среды. Охрана воздуха. Загрязнение водной среды. Охрана водных ресурсов. Разрушение почвы. Охрана почвенных ресурсов. Изменение климата	2	ОК 01-02, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Антропогенное воздействие на растительный и животный мир. Охрана растительного и животного мира. Основные принципы охраны природы. Красные книги. Особо охраняемые природные территории (ООПТ). Ботанические сады и зоологические парки.	2	
	3	Основные принципы устойчивого развития человечества и природы. Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли. Общие закономерности глобальных экологических кризисов. Особенности современного кризиса и его вероятные последствия. Развитие методов мониторинга развития опасных техногенных процессов.	2	
	4	Здоровье и его составляющие. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Биохимические аспекты рационального питания. Здоровье и работоспособность.	2	
5	Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2		
	6	Биология в современном мире	2	
Профессиональное содержание				
	1	Лабораторное занятие № 11 (3) Определение суточного рациона питания	2	
	Консультации		6	
	Дифференцированный зачет, Экзамен		8	

	Bcero	286	
--	--------------	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Биологии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Ахмедова, Т. И. Биология : учебное пособие / Т. И. Ахмедова. - Москва : РГУП, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-93916-859-5. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=378111> (дата обращения: 06.07.2023). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Биология. Общая биология. 11 класс (углубленный уровень) : учебник / В. Б. Захаров, С. Г. Мамонтов, Н. И. Сонин, Е. Т. Захарова ; под ред. В. Б. Захарова. - 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2022. - 266 с. - ISBN 978-5-09-101683-3.. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090599> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

3. Биология. 10 класс (углубленный уровень) : учебник / В. Б. Захаров, С. Г. Мамонтов, Н. И. Сонин, Е. Т. Захарова ; под ред. В. Б. Захарова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2022. - 351 с. - ISBN 978-5-09-101682-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090597> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>1. сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>ПРУ 1. сформированность знаний 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;</p>	ОК 01	Р 1, темы 1.1-1.5 Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5 Р 4 Р5, темы 5.1-5.4 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических заданий Оценка выполнения контрольной работы
<p>2. сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>ПРУ 2. умение 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.</p>	ОК 02 ,09	Р 1, темы 1.2-1.5 Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5 Р 4 Р5, темы 5.1-5.4 Р6, темы 6.3-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения контрольной работы

<p>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;</p> <p>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 Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);</p> <p>принципы (чистоты гамет, комплементарности);</p> <p>правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);</p> <p>гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);</p>			
<p>3. сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p>	ОК 01	Р3, темы 3.1-3.5 Р5, темы 5.1-5.4 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения контрольной работы
<p>4. сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p>	ОК 01	Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5 Р5, темы 5.1-5.4	Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения контрольной работы
<p>5. приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>ПРУ 9. умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p>	ОК 01	Р 1, темы 1.1-1.5 Р 2, темы 2.2 Р3, темы 3.2-3.5 Р 4 Р5, темы 5.1-5.4 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка представления реферата
<p>6. сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов</p>	ОК 01	Р 1, темы 1.1-1.5 Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ

<p>обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>ПРУ 6. умение 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;</p>		Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения контрольных работ
<p>7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p> <p>ПРУ 7. 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;</p>	ОК 01 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	Р3, темы 3.5 Р 4 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка представления реферата
<p>8. сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> <p>ПРУ 8. умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;</p>	ОК 01 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	Р 1, темы 1.5 Р3, темы 3.2 Р6, темы 6.2	Оценка выполнения практических и лабораторных работ по темам
<p>9. сформированность умений критически оценивать информацию</p>	ОК 02	Р 1, темы 1.1	Оценка представления

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;	ОК 09	Р3, темы 3.3-3.5 Р6, темы 6.1-6.5	реферата Оценка представления сообщений
10. сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	ОК 04 ОК 05	Р 1, темы 1.1 Р3, темы 3.3-3.5 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка представления сообщений
ПРУ 3. 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;	ОК 01, 07	Р 1, темы 1.1 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ по темам
ПРУ 5. умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;	ОК 01	Р 1, темы 1.1-1.5 Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ по темам
ПРУ 12. умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.	ОК 01	Р 1, темы 1.1-1.5	Оценка представления реферата Оценка представления сообщений
ПРУ 4. умение 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;	ОК 01, ОК 02, ОК 09	Р 1, темы 1.1-1.5 Р 2, темы 2.1-2.2 Р3, темы 3.1-3.5 Р 4 Р5, темы 5.1-5.4 Р6, темы 6.1-6.5	Оценка выполнения практических и лабораторных работ по темам

<p>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;</p>			
<p>ПРУ 10. 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;</p>			
<p>ПРУ 11. умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</p>	<p>ОК 02, ОК 09</p>	<p>РЗ, темы 3.1-3.5</p>	<p>Оценка выполнения практических и лабораторных работ по темам</p>

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Изучение влияния аспирина на сохранность срезанных растений
2. Изучение воздействия пластиковых отходов на окружающую среду
3. Изучение химического состава пальмового масла и его влияние на организм
4. Влияние водопроводной и минеральной воды на комнатные растения
5. Изучение химического состава энергетических напитков и их влияние на организм
6. Изучение растений красной книги города Новокузнецк
7. Изучение лекарственных растений города Новокузнецк
8. Химический анализ экологического состояния участка
9. Изучение полезных свойств растений интерьера
10. Анализ характера питания семьи
11. Исследование жесткости воды из различных источников
12. Выявление благоприятных факторов для сохранения свежести молока
13. Сравнение полезных свойств фруктов и соков
14. Влияние проветривания и влажной уборки на микрофлору помещения
15. Сравнение альтернативных способов уборки с использованием бытовой химии
16. Изучение влияния стресса на организм человека

Рабочая программа дисциплины
«ООД(П).03 МАТЕМАТИКА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	407
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	409
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	439
<u>3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы</u>	439
<u>3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины</u>	440
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	456
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	456
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	456
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	457
<u>6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ</u>	464

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый углубленный уровень среднего общего образования по дисциплине «Математика» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 (с изменениями и дополнениями);
- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной протоколом Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования от 30.11.2022 года №14 и внесенной в реестр примерных программ в 2022 году.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Математика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Необходимость математической подготовки обусловлена обусловлено ростом числа специальностей, связанных с непосредственным применением математики (в сфере экономики, бизнесе, технологических областях, гуманитарных сферах). Количество обучающихся, для которых математика становится фундаментом образования, планирующих заниматься творческой и исследовательской работой в области математики, информатики, физики, экономики и в других областях, увеличивается, в том числе с учетом обучающихся, кому математика нужна для использования в профессиях, не связанных непосредственно с ней.

Прикладная значимость математики обусловлена тем, что её предметом являются фундаментальные структуры нашего мира: пространственные формы и количественные отношения, функциональные зависимости и категории неопределённости, от простейших, усваиваемых в непосредственном опыте, до достаточно сложных, необходимых для развития научных и технологических идей. Без конкретных математических знаний затруднено понимание принципов устройства и использования современной техники, восприятие и интерпретация разнообразной социальной, экономической, политической информации, малоэффективна повседневная практическая деятельность. Во многих сферах профессиональной деятельности требуются умения выполнять расчёты, составлять алгоритмы, применять формулы, проводить геометрические измерения и построения, читать, обрабатывать, интерпретировать и представлять информацию в виде таблиц, диаграмм и графиков, понимать вероятностный характер случайных событий.

В соответствии с ФГОС СОО общеобразовательная дисциплина «Математика» входит в предметную область «Математика и информатика» и является обязательной частью

общеобразовательного цикла образовательной программы. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Математика» изучается на углубленном уровне.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Математика» завершается экзаменом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Математика» направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной</p>	<p>ПР 02б умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p> <p>ПР 02у умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами;</p> <p>умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</p> <p>ПР 03у умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости;</p> <p>умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</p> <p>ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>ПР 06 у умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа,</p>

	<p>терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 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; 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; владеть различными способами общения и взаимодействия; б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; 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;</p>	<p>синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному</p>	<p>ПР 04б умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность,</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p>	<p>находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР 05б умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции;</p> <p>умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР 07б умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР 08 у умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования</p>
--------------------------------------	--	--

	<p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>графиков функций;</p> <p>графиков функций;</p> <p>умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;</p> <p>умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <p>ПР 10 умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>ПР 19 умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики</p>
--	---	--

		<p>в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание духовных ценностей российского народа; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Овладение универсальными 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; 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;</p>	<p>ПР 01б владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР 01у умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; ПР 11 у умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; ПР 12 у умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной</p>

	<p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>регрессии;</p>
--	--	-------------------

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; 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; осознание духовных ценностей российского народа; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; Овладение универсальными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 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; 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; 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; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность:</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР 12б умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР 07у умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; ПР 09 у умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; ПР 15у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды,</p>
--	--	---

	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p>призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>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;</p> <p>осознание духовных ценностей российского народа;</p> <p>эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<p>ПР 03 б умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>ПР 09б умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов</p>

	<p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>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;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты</p>	<p>окружающего мира;</p> <p>ПР 14б умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p>
--	--	--

совместной работы;
оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
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:

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;

ПР16 у умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;
ПР 17у умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов;
оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3 , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;
ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;
ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных

		<p>процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; 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; осознание духовных ценностей российского народа; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Овладение универсальными 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; 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; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p>	<p>ПР 08б умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР 10б умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР 11б умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР 12б умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь</p>

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;

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;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

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:

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

поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПР 13б умение оперировать понятиями:

прямоугольная система координат, координаты точки,

вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов,

произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

ПР 04у умение свободно оперировать понятиями:

сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение

применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;

ПР 13 у умение находить вероятности событий с использованием графических методов;

применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной

вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности

реальных событий; умение оперировать понятиями:

случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия

и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности

равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства

изученных распределений для решения задач;

знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение

приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

	<p>имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>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; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 11б умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ПР 12б умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР 03у умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</p> <p>ПР 10у умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с</p>

	<p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>ПР 14б умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве;</p> <p>умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>ПР 08у умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;</p> <p>умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и</p>
--	--	--

		явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства</p>	<p>ПР 016 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР 076 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p>

	<p>своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>осознание духовных ценностей российского народа; эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в</p>	<p>ПР 01б владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и</p>

	<p>поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p>	<p>семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 14б умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>ПР 01у умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры</p>
--	---	--

	<p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок,</p>

<p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию</p>
--	--

	<p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>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;</p>	<p>задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>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.</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными 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;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок,</p>

<p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты</p>	<p>луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию</p>
--	--

	<p>совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>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;</p>	<p>задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными 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;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p>

	<p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и</p>	<p>ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на</p>
--	---	--

	<p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>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</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными</p>

<p>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;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>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;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p>	<p>позиционными системами счисления;</p> <p>ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p>
--	--

	<p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными</p>

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;

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;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

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;

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;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и

позиционными системами счисления;

ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

	<p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ПК 6.1 Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными познавательными действиями:</p> <p>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;</p>	<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными</p>

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;

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;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

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;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общении:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и

позиционными системами счисления;

ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

ПР 15 у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

	<p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p>	<p>ПР 18у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПР 19у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	336
Основное содержание	272
в т. ч.:	
теоретическое обучение	210
практические занятия	62
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	52
Консультации	6
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет, Экзамен)	6

3.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		26	
Основное содержание			ОК 1, 3, 4, 5, 9, 11
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности	Содержание учебного материала 1. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2 2	ОК 1, 3, 4, 5, 9, 11
Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования	Содержание учебного материала 1. Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, наибольший общий делитель (далее - НОД) и наименьшее общее кратное (далее -НОК), остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. 2 Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства 3 Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.	6 2 2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.3 Геометрия на плоскости	Практическое занятие №1 1. Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости	4 4	ОК 1, 3, 4, 5, 9, 11
Тема 1.4 Процентные вычисления	Практическое занятие №2 1. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	2 2	
Основное содержание			
Тема 1.5 Уравнения и неравенства	Практическое занятие №3 1 Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.	4 4	ОК 1, 3, 4, 5, 9, 11
Тема 1.6 Системы уравнений и неравенств	Содержание учебного материала 1 Способы решения систем линейных уравнений Матрица системы линейных уравнений. Понятия: матрица 2×2 и 3×3 . Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства, вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных	6 2	

		уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей.		
	2	Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств	2	
	3	Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	
Тема 1.7	Практическое занятие №4		2	ОК 1, 3, 4, 5, 9, 11
Входной контроль	1	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве			20	
Основное содержание				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	1	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		6	ОК 3, 4, 5, 6, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	1	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством).	2	
	2	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач.	2	
	3	Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение фигур в параллельной проекции. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		4	ОК 3, 4, 5, 6, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	1	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Ортогональное проектирование.	2	
	2.	Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство. Расстояния в пространстве	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		4	ОК 3, 4, 5, 6, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Теорема о трех перпендикулярах	1	Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство.	2	
		2	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.	2
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 2.5.	Практическое занятие №5		2	ОК 3, 4, 5, 6,

Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	1	Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Основное содержание				
Тема 2.6 Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	Практическое занятие №6		2	ОК 3, 4, 5, 6, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
1	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые		2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			36	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.		2	
2	Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.		2	
Тема 3.3 Формулы приведения	Практическое занятие №7		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Формулы приведения		2	
Тема 3.4 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла.		2	
2	Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.		2	
Практическое занятие №8		2		
1	Преобразования простейших тригонометрических выражений		2	
Тема 3.5 Функции, их свойства. Способы задания функций	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение их графиков. Элементарные преобразования графиков функций. Взаимно обратные функции. Композиция функций. График композиции функций.		2	
Тема 3.6 Тригонометрические функции, их свойства и	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
1	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций у		2	

графики	$= \cos x, y = \sin x, y = \operatorname{tg} x, y = \operatorname{ctg} x.$		
Тема 3.7 Преобразование графиков тригонометрических функций	Практическое занятие №9	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 3.8 Описание производственных процессов с помощью графиков функций	Практическое занятие №10	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей. Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов.	2	
Основное содержание			
Тема 3.9 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики	2	
Тема 3.10 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	6	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a, \operatorname{ctg} x = a$	2	
	2 Простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители Однородные тригонометрические уравнения. Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности.	2	
	3 Решение тригонометрических неравенств.	2	
Тема 3.11 Системы тригонометрических уравнений	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Системы простейших тригонометрических уравнений	2	
Тема 3.12 Решение задач. основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Практическое занятие №11	4	ОК 1, 2, 3, 4, 5
	1 Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.	4	
Раздел 4. Координаты и векторы		12	
Тема 4.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками.	Содержание учебного материала	4	ОК 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1 Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах.	2	
	2 Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка	2	

Координаты середины отрезка			
Тема 4.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	Содержание учебного материала	6	ОК 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
1	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы.	2	
2	Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.	2	
3	Уравнение плоскости. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Разложение вектора по базису.	2	
Тема 4.3 Решение задач. Координаты и векторы	Основное содержание		ОК 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Практическое занятие №8	2	
	1	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями	2
Раздел 5. Комплексные числа		4	
Тема 5.1 Комплексные числа	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 5
1	Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами.	2	
2	Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни n -ой степени из комплексного числа. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.	2	
Раздел 6. Производная функции, ее применение		38	
Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала	4	ОК 1, 2, 4, 5, 7
1	Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число e . Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.	2	
2	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Монотонные и ограниченные последовательности. Определение	2	

		предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Первая и вторая производные функции.		
Тема 6.2 Производные суммы, разности произведения, частного	Содержание учебного материала		6	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Формулы дифференцирования	2	
	2	Правила дифференцирования: производные суммы и разности функций	2	
	3	Правила дифференцирования: производные произведения и частного функций.	2	
Тема 6.3 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Содержание учебного материала		6	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Определение сложной функции.	2	
	2	Производная сложной функции	2	
	3	Производная тригонометрических функций.	2	
Тема 6.4 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов. Применение свойств непрерывных функций для решения задач.	2	
Тема 6.5 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	2	
	2	Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	2	
Тема 6.6 Физический смысл производной в профессиональных задачах	Практическое занятие №12		2	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t : $v = S'(t)$	2	
Тема 6.7 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум.	2	
	2	Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция	2	

Тема 6.8 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Исследование функции на монотонность и экстремумы	2	
	2	Исследование функции и построение графиков.	2	
Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 6.10 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Практическое занятие №13		2	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Наименьшее и наибольшее значение функции. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком.	2	
Основное содержание				
Тема 6.11 Решение задач. Производная функции, ее применение	Практическое занятие №14		2	ОК 1, 2, 4, 5, 7
	1	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции	2	
Раздел 7. Многогранники и тела вращения			40	
Тема 7.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
		Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники. Виды многогранников, развёртка многогранника. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора.	2	
Тема 7.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение	2	
Тема 7.3 Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда	Практическое занятие №16		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда	2	
Тема 7.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида.	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	2	

Усеченная пирамида				
Тема 7.5	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	1	Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды	2	
Тема 7.6	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	1	Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 7.7	Практическое занятие №17		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Примеры симметрий в профессии	1	Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту	2	
Основное содержание				
Тема 7.8	Практическое занятие №18		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Правильные многогранники, их свойства	1	Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников. Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.	2	
Тема 7.9	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	1	Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра	2	
Тема 7.10	Практическое занятие №20		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Конус, его составляющие. Сечение конуса	1	Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса	2	
Тема 7.11	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	1	Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса	2	
Тема 7.12	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Шар и сфера, их сечения	1	Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы. Симметрия сферы и шара.	2	
Тема 7.13	Практическое занятие №21		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Понятие об объеме тела. Отношение объемов	1	Понятие об объеме тела. Основные свойства объемов тел. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел.	2	

подобных тел	Содержание учебного материала		2	
	2	Геометрический смысл определителя 3-го порядка. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.	2	
Тема 7.14 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара и шарового сегмента. Площадь поверхности цилиндра, конуса, площадь сферы и её частей. Подобие в пространстве. Отношение объёмов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия. Решение задач на плоскости с использованием стереометрических методов.	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
	Практическое занятие №22		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
2	Объемы и площади поверхностей геометрических тел в быту и профессиональной деятельности	2		
Тема 7.15 Комбинации многогранников и тел вращения	Практическое занятие №23		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.	2	
	Практическое занятие №24		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
2	Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара, методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.	2		
Тема 7.16 Геометрические комбинации на практике	Практическое занятие №25		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах.	2	
	Практическое занятие №26		2	
	2	Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия.	2	
Тема 7.17 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Практическое занятие №27		2	ОК 3, 4, 5, 6 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	2	
Раздел 8. Первообразная функции, ее применение			14	
Тема 8.1 Первообразная функции.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие	2	

Правила нахождения первообразных		интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
Тема 8.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона—Лейбница	2	
Тема 8.3 Неопределенный и определенный интегралы	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Понятие неопределенного интеграла	2	
Тема 8.4 Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Геометрический смысл определенного интеграла. Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 8.5 Определенный интеграл в жизни	Практическое занятие №28		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница.	2	
	Практическое занятие №29		2	
	2	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений.	2	
Основное содержание				
Тема 8.6 Решение задач. Первообразная функции, ее применение	Практическое занятие №30		2	ОК 1, 2, 3, 4, 07
	1	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение	2	
Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция			18	
Тема 9.1 Степенная функция, ее свойства	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	2	
	2	Свойства корня n-ой степени	2	
Тема 9.2 Преобразование выражений с корнями n-	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Преобразование иррациональных выражений	2	
	Практическое занятие №31		2	

ой степени	2	Применение свойств корня n -ной степени для вычисления значений иррациональных выражений	2	
Тема 9.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Степень с целым показателем. Бином Ньютона. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики. Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни.	2	
Тема 9.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		6	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения.	2	
	2	Решение иррациональных уравнений	2	
	3	Решение иррациональных неравенств	2	
Тема 9.5 Степени и корни. Степенная функция	Практическое занятие №32		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств	2	
Раздел 10. Показательная функция			16	ОК 1, ОК 2, ОК 3
Тема 10.1 Показательная функция, ее свойства	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3
	1	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции.	2	
Тема 10.2 Решение показательных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3
	1	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей.	2	
	Содержание учебного материала		2	
	2	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной	2	
	Практическое занятие №35		2	
	3	Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	
	Практическое занятие №36		2	
4	Решение показательных неравенств	2		
Тема 10.3 Системы показательных уравнений	Содержание учебного материала		4	ОК 1, ОК 2, ОК 3
	1	Решение систем показательных уравнений	2	
	2	Решение систем показательных уравнений методом введения новых переменных	2	
Тема 10.4 Решение задач. Показательная функция	Практическое занятие №37		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3
	1	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств	2	
Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция			30	
Тема 11.1	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5

Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	1	Логарифм числа.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Десятичный и натуральный логарифмы, число e	2	
Тема 11.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Свойства логарифмов.	2	
	2	Основное логарифмическое тождество. Формула перехода к новому основанию.	2	
	Практическое занятие №38		2	
	3	Вычисление значений логарифмических выражений	2	
Тема 11.3 Логарифмическая функция, ее свойства	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Логарифмическая функция и ее свойства	2	
	2	Дифференцирование показательной и логарифмической функций. Интегрирование показательной функции.	2	
Тема 11.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		8	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Решение логарифмических уравнений функционально-графическим методом.	4	
	2	Решение логарифмических уравнений методом потенцирования, методом введения новой переменной.	2	
	3	Логарифмические неравенства	2	
	Практическое занятие №39		2	
	4	Решение логарифмических уравнений и неравенств	2	
Тема 11.5 Системы логарифмических уравнений	Содержание учебного материала		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Алгоритм решения системы логарифмических уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 11.6 Логарифмы в природе и технике	Практическое занятие №40		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Применение логарифмической функции в профессии.	2	
Основное содержание				
Тема 11.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	Практическое занятие №41		2	ОК 1, 2, 3, 4, 5 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений	2	
Раздел 12. Множества. Элементы теории графов			12	

Тема 12.1 Множества	Содержание учебного материала		4	ОК 1, 3, 5, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие множества. Подмножество. Свойства множеств. Операции с множествами. Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.	4	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 12.2 Операции с множествами	Практическое занятие №42		2	ОК 1, 3, 5, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
		Операции с множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.	2	
Основное содержание				
Тема 12.3 Графы	Практическое занятие №43		2	ОК 1, 3, 5, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости	2	
	Практическое занятие №44		2	
	2	Схемы, графы и деревья	2	
Тема 12.4 Решение задач. Множества, Графы и их применение	Практическое занятие №45		2	ОК 1, 3, 5, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Операции с множествами. Описание реальных ситуаций с помощью множеств. Применение графов к решению задач	2	
Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей			30	
Тема 13.1 Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Правила суммы и произведения.	2	
	2	Перестановки, размещения, сочетания.	2	
Тема 13.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2	
	2	Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности.	2	

Профессионально ориентированное содержание

Тема 13.3 Вероятность в профессиональных задачах	Практическое занятие №46		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	2	
Основное содержание				
Тема 13.4 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала		8	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Бинарная случайная величина. Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное. Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины.	2	
	2	Математическое ожидание случайной величины (распределения). Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений. Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины (распределения). Дисперсия бинарной случайной величины. Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия и стандартное отклонение биномиального распределения. Дисперсия и стандартное отклонение геометрического распределения. Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Выборочные характеристики. Оценивание вероятности события по выборочным данным. Проверка простейших гипотез с помощью изученных распределений.	2	
	3	Непрерывные случайные величины. Примеры. Функция плотности вероятности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Задачи, приводящие к показательному распределению. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Функция плотности вероятности показательного распределения, функция плотности вероятности нормального распределения. Функция плотности и свойства нормального распределения. Последовательность одиночных независимых событий. Задачи, приводящие к распределению Пуассона. Ковариация двух случайных величин.	2	
	4	Коэффициент линейной корреляции. Совместные наблюдения двух величин. Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия, метод наименьших квадратов.	2	
Тема 13.5	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5,

Задачи математической статистики	1	Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма.	2	ОК 6
	Практическое занятие №47		2	
	2	Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 13.6 Составление таблиц и диаграмм на практике	Практическое занятие №48		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Первичная обработка статистических данных.	2	
	Практическое занятие №49		2	
	2	Графическое представление статистических данных.	2	
	Практическое занятие №50		2	
	3	Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных	2	
Основное содержание				
Тема 13.7 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	Практическое занятие №51		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	1	Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	2	
Раздел 14. Уравнения и неравенства			24	
Тема 14.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	Содержание учебного материала		2	
	1	Тождества и тождественные преобразования. Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод. Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства.	2	ОК 2, 4, 5, 7, 9, 11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 14.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	Содержание учебного материала		4	
	1	Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод.	2	ОК 2, 4, 5, 7, 9, 11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Графический метод решения уравнений и неравенств. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости.	2	
Тема 14.3 Уравнения и неравенства с модулем	Содержание учебного материала		4	
	1	Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем.	2	ОК 2, 4, 5, 7, 9, 11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2	Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем	2	

Тема 14.4 Уравнения и неравенства с параметрами	Содержание учебного материала		2	ОК 2, 4, 5, 7, 9, 11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Знакомство с параметром. Уравнения, неравенства и системы с параметрами. Простейшие неравенства с параметром	2	
	Практическое занятие №52		2	
	1	Уравнения и неравенства с параметрами	2	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 14.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	Практическое занятие №53-56		8	ОК 2, 4, 5, 7, 9, 11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1	Решение текстовых задач профессионального содержания	8	
Тема 14.6 Решение задач. Уравнения и неравенства	Практическое занятие №57		2	
	1	Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами	2	
	Дифференцированный зачет		4	
	Консультации		6	
	Экзамен		6	
Всего			336	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Математики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

2. Атанасян, Л. С. Математика : алгебра и начала математического анализа, геометрия : Геометрия. 10-11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый и углубленный уровни.- Москва : Просвещение, 2023. – 288 с. URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=432693> (дата обращения: 28.08.2023). – Режим доступа: по подписке.– Текст : электронный.

3. Дадаян, А.А. Математика : учебник / А.А. Дадаян. – Москва : ИНФРА-М, 2023. - 544 с.– URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=418454> (дата обращения: 28.08.2023). – Режим доступа: по подписке.– Текст : электронный.

4. Юхно, Н. С. Математика : учебник / С.Ю. Юхно. - Москва : ИНФРА-М, 2023. — 204 с.– URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=418563> (дата обращения: 28.08.2023). – Режим доступа: по подписке.– Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Шипова, Л.И. Математика : учебное пособие / Л.И. Шипова, А.Е. Шипов - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 238 с.– URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=359850> (дата обращения: 28.08.2023). – Режим доступа: по подписке.– Текст : электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметные результаты	Общие / профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ПР 01б владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p>	<p>ОК 03, ОК 09, ОК 11</p>	<p>Раздел 1, 2, 3,4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №2-5, 7, 9, 18, 19, 24-28, 31, 33-39, 42, 45-57</p>
<p>ПР 02б умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p>	<p>ОК 01.</p>	<p>Раздел 1, 6, 8, 9, 10, 11</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №3, 4, 12-14, 28-41</p>
<p>ПР 03б умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p>	<p>ОК 05.</p>	<p>Раздел 1, 4, 9, 11, 14</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий № 3,11, 33-37, 39, 52, 57</p>
<p>ПР 04б умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p>	<p>ОК 02.</p>	<p>Раздел 6, 8,</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий № 12-14, 28-30</p>
<p>ПР 05б умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p>	<p>ОК 02.</p>	<p>Раздел 4, 9, 10, 11</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий № 9, 10, 32, 35, 40-41</p>
<p>ПР 06б умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на</p>	<p>ОК 04, ОК 07, ОК</p>	<p>Раздел 1, 6, 8,</p>	<p>Оценка выполнения</p>

проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;	11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	14	практических занятий №2, 13, 29, 53-56
ПР 07б умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;	ОК 02, ОК 09	Раздел 13	Оценка выполнения практических занятий №46-50
ПР 08б умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;	ОК 06.	Раздел 13	Оценка выполнения практических занятий №46-51
ПР 09б умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;	ОК 05.	Раздел 2	Оценка выполнения практических занятий №5, 6
ПР 10б умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного	ОК 06.	Раздел 7	Оценка выполнения практических занятий № 15-20, 23, 24

параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;			
ПР 11б умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;	ОК 06, ОК 07	Раздел 7	Оценка выполнения практических занятий №21, 26
ПР 12б умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;	ОК 04, ОК 07	Раздел 7	Оценка выполнения практических занятий №21, 22, 25, 27
ПР 13б умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;	ОК 06.	Раздел 3	Оценка выполнения практических занятий №7, 8
ПР 14б умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.	ОК 05, ОК 07, ОК 11	Раздел 4, 6, 7, 11, 12, 14	Оценка выполнения практических занятий №10, 13, 22, 40, 42, 53-56
ПР 01у умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;	ОК 03, ОК 11	Раздел 1, 2, 3,4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	Оценка выполнения практических занятий №2-5, 7, 9, 18, 19, 24-28, 31, 33-39, 42, 45-57
ПР 02у умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;	ОК 01.	Раздел 12	Оценка выполнения практических занятий №42, 45
ПР 03у умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;	ОК 01, ОК 07	Раздел 12	Оценка выполнения практических занятий № 43, 44
ПР 04у умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять	ОК 06,	Раздел 13	Оценка выполнения практических занятий №51

комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;			
ПР 05у умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;	ОК 01., ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 1	Оценка выполнения практических занятий №4
ПР 06у умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;	ОК 01	Раздел 4, 9, 11	Оценка выполнения практических занятий № 11, 31, 38, 40
ПР07у умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;	ОК 04.	Раздел 1, 4, 9, 11, 14	Оценка выполнения практических занятий № 3,11, 33-37, 39, 52, 57
ПР 08у умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;	ОК 02, ОК 09	Раздел 4, 9, 10, 11	Оценка выполнения практических занятий № 9, 10, 32, 35, 40-41
ПР 09у умение свободно оперировать понятиями: последовательность,	ОК 04	Раздел 6	Оценка выполнения

<p>арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p>			<p>практических занятий №13</p>
<p>ПР 10у умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p>	<p>ОК 02, ОК 07</p>	<p>Раздел 6, 8,</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий № 12-14, 28-30</p>
<p>ПР 11у умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</p>	<p>ОК 03.</p>	<p>Раздел 5</p>	<p>Оценка выполнения устного опроса по теме 5.2</p>
<p>ПР 12у умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p>	<p>ОК 03.</p>	<p>Раздел 13</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №46-50</p>
<p>ПР 13у умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач;</p>	<p>ОК 06.</p>	<p>Раздел 13</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №46-51</p>

<p>знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>			
<p>ПР 14у умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями;</p> <p>умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире;</p> <p>умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств;</p> <p>умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их;</p> <p>умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p>	<p>ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1</p>	<p>Раздел 2,7</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №5, 6, №15-20</p>
<p>ПР 15у умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара;</p> <p>умение находить отношение объемов подобных фигур;</p>	<p>ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1</p>	<p>Раздел 7</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №15-25, 27</p>
<p>ПР 16у умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры;</p> <p>Умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре;</p> <p>Умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других</p>	<p>ОК 05.</p>	<p>Раздел 7</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий №21-27</p>

учебных предметов и из реальной жизни;			
<p>ПР 17 у умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами;</p> <p>умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2x2 и 3x3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p>	ОК 05.	Раздел 1,3	Оценка выполнения практических занятий №1, 4, 7, 8
<p>ПР 18 у умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат;</p> <p>решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p>	ОК 05, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 4, 6, 7, 11, 12, 14	Оценка выполнения практических занятий №10, 13, 22, 40, 42, 53-56
<p>ПР 19 у умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений;</p> <p>умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>	ОК02, ОК 05, ОК 09, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 4, 6, 7, 11, 12, 14	Оценка выполнения практических занятий №10, 13, 22, 40, 42, 53-56

6. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Векторы в пространстве.
2. Графы и их применение в архитектуре.
3. Логарифмическая функция и ее применение в жизни человека.
4. Число «е» и его тайны.
5. Замечательные неравенства, их обоснование и применение.
6. Функции в жизни человека.
7. Геометрические модели в естествознании.
8. Математические модели в военном деле.
9. Мир фракталов.
10. Моделирование звездчатых многогранников.

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Д).01 ЭКОЛОГИЯ КУЗБАССА»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	468
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	470
<u>3.1 Тематический план учебной дисциплины</u>	470
<u>3.2 Содержание учебной дисциплины</u>	471
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	473
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	473
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	473
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	474

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология Кузбасса» предназначена для изучения экологии родного края на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.);

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Экология Кузбасса» и развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, познавательных и регулятивных способностей

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- сформировать представления о роли и месте экологии в современной научной картине мира; понимания роли экологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- формирование у студентов теоретических и практических знаний о природных ресурсах, освоенности и перспективах развития природно-ресурсного потенциала Кузбасса.

- сформировать собственную позицию по отношению к экологической информации.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Экология Кузбасса» является дополнительной учебной дисциплиной. В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар кондитер дисциплина «Экология Кузбасса» является дополнительной дисциплиной по выбору.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Экология Кузбасса» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экология Кузбасса» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<p>1) 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;</p> <p>2) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</p> <p>3) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p> <p>4) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</p> <p>5) 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</p> <p>6) 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,</p>	<p>1) сформированность представлений о роли и месте экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач</p> <p>2) владение основополагающими понятиями и представлениями о эколого-географических особенностях Кузбасса.</p> <p>3) сформированность умений анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности</p> <p>4) сформированность представлений о ресурсах и их разнообразии, географии распространения различных видов ресурсов и их охране</p> <p>5) сформированность представлений особо-</p>

<p>инструкциями и регламентами ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>получаемую из различных источников 4) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства 7) 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</p>	<p>охраняемых природных территориях Кемеровской области б) сформированность представлений об основных направлениях и видах туризма в Кемеровской области</p>
--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Тематический план учебной дисциплины**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
Основное содержание	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	4
Профессионально ориентированное содержание	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Основное содержание				
Введение	Содержание учебного материала	2		
	1. Введение. Задачи, цели, специфика дисциплины. Значение экологических знаний.	2		
Раздел 1 Физико-географическая характеристика Кузбасса.		18		
Тема 1.1. Эколого-географические особенности Кузбасса.	Содержание учебного материала:	4		
	1. История исследования и освоения земли Кузнецкой.	2		
	2. Физико-географическое положение Кемеровской области. Геологическое и тектоническое строение земли Кузнецкой. Рельеф Кузбасса. Геоэкологические особенности региона.	2		
Тема 1.2 Природно-ресурсный потенциал Кузбасса	Содержание учебного материала:	4		
	1. Полезные ископаемые Кемеровской области. Почвы и земельные ресурсы Кемеровской области.	2		
	2. Климатические условия Кузбасса. Водные ресурсы Кузбасса. Внутренние воды. Растительный мир Кемеровской области. Краснокнижные виды растений Кемеровской области. Животный мир Кузбасса. Краснокнижные виды животных Кемеровской области.	2		
	Практическое занятие: № 1	2		
	1. Основные месторождения полезных ископаемых Кузбасса.	2		
Тема 1.3 Туристско-рекреационные ресурсы Кузбасса	Содержание учебного материала:	6		
	1. Классификация туристско-рекреационных ресурсов. Подходы и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории. Природные туристско-рекреационные ресурсы Кузбасса. Особо-охраняемые природные территории Кемеровской области.	2		
	2. Охрана туристско-рекреационных ресурсов. Влияние туризма и рекреации на компоненты природной среды. Основные направления рационального природопользования. Управление туристско-рекреационным природопользованием.	2		
	3. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы Кузбасса. Памятники истории и культуры в туристско-рекреационном потенциале Кузнецкого края. Сохранение, государственная охрана, использование и популяризация объектов культурного наследия	2		
	Профессионально ориентированное содержание			
	Практическое занятие: № 2	2		
	2. Изучение особо-охраняемых природных территорий Кузбасса	2		
Основное содержание				
Раздел 2. Кузбасс в экологическом аспекте.		8		
Тема 2.1 Загрязнение	Содержание учебного материала:	6		

окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	1.	Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	2	
	2.	Основные источники загрязнения и экологические проблемы Кузбасса.	2	
	3.	Мониторинг окружающей среды: понятие, принципы, виды. Основные задачи мониторинга окружающей среды в Кузбассе.	2	
	Практическое занятие: № 3		2	
	3.	Экологические последствия различных видов деятельности	2	
Раздел 3. Развитие туризма в Кемеровской области.			8	
Тема 3.1 Туристские территории земли Кузнецкой	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Территориальные особенности Кемеровской области.	2	
	2.	История, современное состояние и развитие туризма в Кемеровской области. Туристическая инфраструктура в Кемеровской области.	2	
	3.	Направления и виды современного туризма, возможности их использования в Кемеровской области. Общая характеристика туристических районов Кузбасса.	2	
	Профессионально ориентированное содержание			
Практическое занятие: № 4		2		
4.	Определение основных направлений современного туризма в Кузбассе	2		
			Дифференцированный зачет	2
			Всего:	38

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Социально-экономических дисциплин, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники

1. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учеб. / М.В. Гальперин. – 2-е изд., испр. – Москва: Форум: Инфра-М, 2022. – 256 с. – Текст: электронный. – URL: <http://znanium.com/>

4.2.2 Дополнительные источники:

2. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>

4.2.3 Интернет-источники:

1. Интернет – журнал «Экология и жизнь» – Текст: электронный. – URL: <http://www.ecolife.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>1) сформированность представлений о роли и месте экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач</p> <p>2) владение основополагающими понятиями и представлениями о эколого-географических особенностях Кузбасса.</p> <p>5) сформированность представлений особо-охраняемых природных территориях Кемеровской области</p> <p>6) сформированность представлений об основных направлениях и видах туризма в Кемеровской области</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Р 1, Темы 1.1-1.3</p> <p>Р 2, Темы 2.1</p> <p>Р 3, Темы 2.1</p>	<p>- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации;</p> <p>- оценка результатов выполнения тестовых заданий;</p> <p>-оценка выполнения домашних заданий;</p> <p>- оценка выполнения практических заданий 1, 3</p> <p>-дифференцированный зачет.</p>
<p>3) сформированность умений анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности</p> <p>4) сформированность представлений о ресурсах и их разнообразии, географии распространения различных видов ресурсов и их охране</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 2, Темы 2.1</p> <p>Р 3, Темы 2.1</p>	<p>- оценка результатов выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения практических занятий 2, 4</p> <p>-дифференцированный зачет.</p>

Рабочая программа дисциплины
«ООД(Д).02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	477
<u>2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	478
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	479
<u>3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы</u>	479
<u>3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</u>	480
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	483
<u>4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</u>	483
<u>4.2 Информационное обеспечение реализации программы</u>	483
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	484

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» предназначена для изучения финансовой грамотности на базе основного общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по дисциплине «Основы финансовой грамотности» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СОО);

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» и содействие формированию разумного финансового поведения студентов, их ответственного отношения к личным финансам, повышению финансовой безопасности и эффективности защиты их интересов как потребителей финансовых услуг.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

– формирование системы знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив;

– применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития.

В учебном плане ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы и относится к дополнительным дисциплинам предлагаемым образовательной организацией.

Освоение образовательных результатов по дисциплине «Основы финансовой грамотности» завершается дифференцированным зачетом в рамках промежуточной аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные и метапредметные	Предметные
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>- иметь представление об основах предпринимательства.</p> <p>- применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития;</p> <p>- составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов;</p> <p>- производить оплату с применением различных видов платежных средств.</p> <p>- определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей;</p> <p>- выбирать продукты страхования;</p> <p>- оформлять налоговую декларацию;</p> <p>- оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер;</p> <p>- нормативные основания по защите прав потребителей;</p> <p>- выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	-
Профессионально ориентированное содержание	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	18
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
Всего	70

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Личное финансовое планирование		8/2	
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	Содержание учебного материала		ОК 01- 03
	1. Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	6	
	Практическое занятие: № 1		
	1. Решение ситуационной задачи путем заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения). Деловой практикум. Составление личного финансового плана и бюджета.	2	
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы		12/4	ОК 01-03
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	Содержание учебного материала		
	1. Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	4	
Тема 2.2. Банковские депозиты и кредиты. Инвестиции	Содержание учебного материала:		ОК 03
	1. Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту. Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита. Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF) Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане.	4	
	Практические занятия		
	Практическое занятие: №2		
	1. Оценка условий и составление Депозитного договора. Расчет доходности вложений по	2	

	деPOSITному счету.		
	Практическое занятие: №3		
	2. Практикум: кейс – Крупная покупка при использовании кредита с расчетом графика погашения.	2	
Раздел 3. Страхование		8/2	ОК 03, ПК 1.1-6.1
Тема 3.1. Страхование	Содержание учебного материала		
	1. Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия. Страхование на транспорте.	6	
	Практическое занятие: №4		
	1. Оформление договора на страхование	2	
Раздел 4. Налоги		8/2	ОК 03
Тема 4.1 Налоги	Содержание учебного материала		
	1. Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов. Налоговые декларации.	6	
	Практическое занятие: №5		
	1. Расчет налогов	2	
Раздел 5. Денежное обращение		8/2	ОК 03, ПК 1.1-6.1
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала		
	1. Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.	6	
	Практическое занятие: №6		
	1. Заполнение документов по расчетно-кассовой операции.	2	
Раздел 6. Права потребителей		8/2	ОК 3
Тема 6.1. Защита прав потребителей	Содержание учебного материала		
	1. Права потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей». Роспотребнадзор и его деятельность в области защиты прав потребителей,	6	
	Практическое занятие: №7		
	1. Составление претензии	2	
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций		8/2	ОК 03
Тема 7.1.	Содержание учебного материала		

Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	1.	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	6	
	Практическое занятие: №8			
	1.	Практикум. Кейс – «Заманчивое предложение».	2	
Раздел 8. Создание собственного дела			8/2	ОК 03
Тема 8.1. Предпринимательство	Содержание учебного материала			
	1.	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени.	6	
	Практическое занятие: №9			
1.	Разработка бизнес-плана	2		
Дифференцированный зачет			2	
			Всего:	70

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета Социально-экономических дисциплин, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники:

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. – Среднее профессиональное образование. / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – Текст: непосредственный.

2. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. / А.О. Жданова, М.А. Зятков. – М.: ВАКО, 2020. – 48 с. – Текст: непосредственный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Казакова, Н. А. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учебное пособие / Н. А. Казакова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-16-004578-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044244>

4.2.3 Интернет-источники:

1. Информационно-правовой портал Гарант.ру <https://www.garant.ru/> - Текст : электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметные результаты	Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>- иметь представление об основах предпринимательства.</p> <p>-применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях,</p> <p>профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития;</p> <p>-составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов;</p> <p>- производить оплату с применением различных видов платежных средств.</p> <p>- определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей;</p> <p>-выбирать продукты страхования;</p> <p>-оформлять налоговую декларацию;</p> <p>-оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер;</p> <p>-нормативные основания по защите прав потребителей;</p> <p>-выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 1, Темы 1.1</p> <p>Р 2, Темы 2.1-2.2</p> <p>Р 3, Темы 3.1</p> <p>Р 4, Темы 4.1</p> <p>Р 5, Темы 5.1</p> <p>Р 6, Темы 6.1</p> <p>Р 7, Темы 7.1</p> <p>Р 8, Темы 8.1</p>	<p>- оценка работы в группах при анализе дополнительных источников информации;</p> <p>-оценка выполнения домашних заданий;</p> <p>- оценка результатов выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения практических занятий 2-9</p> <p>- дифференцированный зачет.</p>