Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Одобрено на *заседании педагогического совета:* протокол № 5 от 28.06.2024

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «ЕЭТК» приказ № 94-од от 01.07.2024

Директор _____ В. В. Вертиль

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Ресторанный комплекс Исеть»

Директор _____ Р.Р.Мухаметшин

2024 год

Лист согласования

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина» (Комбинат питания)

Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич

Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»

Общество с ограниченной ответственностью «Урал-Австро-Инвест»

Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

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

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

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции 9

4.2. Профессиональные компетенции 13

4.3. Матрица компетенций выпускника 13

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **142**

5.1. Учебный план 142

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 145

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 146

5.4. Календарный учебный график 146

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 148

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 148

5.7. Практическая подготовка 148

5.8. Государственная итоговая аттестация 149

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **149**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 149

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 149

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 150

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 151

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 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.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569);

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

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

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

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочного календаря; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904 академических часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904 академических часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы		
Общеобразовательный цикл	2160	1052
общепрофессиональный цикл	544	284
профессиональный цикл	2372	1750
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1296 - 1296	1296 - 1296
Вариативная часть образовательной программы	**612**	**238**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой	386	238

образовательный модуль:		
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	42	20
ОП.11 Предпринимательская деятельность	36	20
ОП.12 Социальное питание	42	20
ОП.13 Технология трудоустройства	36	16
ОП.14 Технология блюд национальной кухни	36	20
ПМ.06ц Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	142
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**5904**	**3086**

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Профессиональный стандарт «Повар»	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н	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
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 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
			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 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
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и	ПМ.04 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		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	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		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.	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	**Умения:**

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

	на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:**
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья,

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		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, 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 особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		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 (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 прдуктов 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 экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		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;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования,

		комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

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

		ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		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
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и 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
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов 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

		Знания:
		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;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления супов;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и 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, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; 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 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 по- дачи 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
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		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;
		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
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать);
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; 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 учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного 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;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и

		других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:

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

		ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		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.	**Навыки:**
		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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи,

		кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подбора, подготовки к работе, 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
		Умения:

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

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным 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;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности

		готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление,	**Навыки:**

	творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и 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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, 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 до вкуса;

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

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

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

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

		ассортимента;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

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

		разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению 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
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и 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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;

		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и 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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

		закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных

	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления 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, хлодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе

		региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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 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
		Знания:
		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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

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

		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты,

		ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить 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
		Знания:
		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 полуфабрикатов;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных

		хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		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 разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное

		слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		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.	**Навыки:**
		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
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, 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 безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	**Навыки:**
		Подготовка, уборка рабочего места
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
		Умения:
		Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
		Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Характеристики сырья, требования к его качеству
		Правила хранения сырья

		Правила подготовки сырья, продуктов
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	**Навыки**:
		Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
		Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями
		Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
		Определять готовность теста в процессе созревания
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
		Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		Структуру и физические свойства различных видов теста
		Сущность процессов созревания теста
		Правила работы на оборудовании для приготовления теста
		Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
		Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	**Навыки**:
		Деления теста вручную
		Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
		Умения:
		Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		Проводить предварительную (промежуточную) расстойку

		Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов
		Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
		Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами
		Знания:
		Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
		Способы разделки различных видов теста
		Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
		Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
		Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
		Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Навыки**:
		Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Наладки и регулирования режима работы печи
		Умения:
		Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
		Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		Определять готовность изделий при выпечке
		Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий
		Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами
		Знания:
		Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
		Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста

		Методы определения готовности изделий при выпечке
		Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	**Навыки**:
		Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
		Умения:
		Использовать специализированное программное обеспечение
		Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку
		Знания:
		Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
		Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
		Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
		Методы расчета выхода готовой продукции
		Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	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

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		руководством повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	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

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	33.011	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
				ОТФ В	ТФ В/02.4

		разнообразного ассортимента.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация 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	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и

				кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

		творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

				руководством кондитера	
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ А Изготовление теста,	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по

				полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	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

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	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
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.011	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов,	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.010	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
				ОТФ В Изготовление теста,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

				отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,

		разнообразного ассортимента.		руководством кондитера	кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010	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
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		различными способами согласно рецептурам		ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

				хлебобулочных изделий	
		ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																											
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)																																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
Обязательная часть образовательной программы																																													
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																												
ООД.01	Русский язык				О	О					О		О				О								О						О					О									
ООД.02	Литература		О	О	О	О	О										О								О						О														
ООД.03	История	О	О		О	О	О						О				О								О						О					О					О				
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О																									О							
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О						О					О									О									О						
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О	О		О			О																													
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О					О				О								О						О					О									
ООД.08	Информатика	О								О																										О									
ООД.09	Физическая культура	О			О				О				О																																
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О		О	О		О	О	О																																				
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О	О	О					О																																
ООД.12	Химия	О	О		О			О																О						О															
ООД.13	Биология	О	О		О			О					О								О																								
ООД.14	Ведение в отрасль	О	О	О		О				О		О	О																																
ООД.15	Индивидуальный проект	О	О	О		О				О		О	О																																
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																												
ОП.01	Основы микробиологии,физиоло	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

	гии питания, санитарии и гигиены																																												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О		О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О				О	О			О	О	О		О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О	О	О					
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О				О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О				О								О						О					О									
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																		
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	О	О	О	О	О	О	О		О		О																																	
ОП.11	Предпринимательская деятельность	О	О	О	О	О				О		О																																	
ОП.12	Социальное питание	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда/ Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																		
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	О	О	О	О	О		О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
П.00	**Профессиональный цикл**																																												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																													
МДК.01.02	Процессы приготовления,	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																													

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																										
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																											
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																			
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О													
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О													
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																										
МДК.04.01	Организация	О	О	О	О	О	О	О		О	О																				О	О	О	О	О								

	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О		О	О																		О	О	О	О	О										
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О																		О	О	О	О	О										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																										
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О																							О	О	О	О	О					
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О																							О	О	О	О	О					
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О																							О	О	О	О	О					
ПМ.06	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**																																										
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	О	О	О	О	О	О	О		О	О																												О	О	О	О	О
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	О	О	О	О	О	О	О		О	О																												О	О	О	О	О
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О																												О	О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (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							
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**2160**	**1052**	**2052**			**30**	**2160**									
ООД.01	Русский язык	экзамен	162	70	150			6	162									
ООД.02	Литература	дифф.зачет	178	40	172				178									
ООД.03	История	дифф.зачет	176	32	172				176									
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	176	70	172				176									
ООД.05	География	дифф.зачет	76	22	72				76									
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	200	186	186			6	200									
ООД.07	Математика	экзамен	244	150	230			6	244									
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	112	46	110				112									
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	174	170	172				174									
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	80	12	78				80									

ООД.11	Физика	дифф.зачет	80	32	78				80									
ООД.12	Химия	экзамен	186	86	172			6	186									
ООД.13	Биология	дифф.зачет	130	54	118				130									
ООД.14	Введение в отрасль	дифф.зачет	140	68	136				140									
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	46	14	34			6	46									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**544**	**284**	**514**			**18**										
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	экзамен	64	26	62		2	6	36	28								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дифф.зачет	36	20	34		2		36									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дифф.зачет	36	12	32		2		36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	8	34		2		36									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дифф.зачет	32	20	30		2		32									
ОП.06	Охрана труда	экзамен	36	10	30			6	36									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	34	34		2		36									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	36	18	36				36									
ОП.09	Физическая культура	дифф.зачет	40	40	40				40									

ОП.10*	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	дифф.зачет	42	20	40		2			42								
ОП.11*	Предпринимательская 36деятельность	дифф.зачет	36	20	34		2			36								
ОП.12*	Социальное питание	экзамен	42	20	40		2	6		42								
ОП.13*	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	дифф.зачет	36	16	32		4			36								
ОП.14*	Технология блюд национальной кухни	дифф.зачет	36	20	36					36								
П.00	**Профессиональный цикл**		**2372**	**1750**	**936**	**1296**												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	экзамен	260	190	92	144	6	12	**260**									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	32	16	28		2		32									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	дифф.зачет	72	30	64		4		72									

	кулинарных полуфабрикатов																	
УП.01	Учебная практика			0		0												
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		144		144			144									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	экзамен	702	538	272	396	16	12	**582**	**120**								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	38	16	32		6		34	4								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	256	126	240		10		140	116								
УП.02	Учебная практика			0		0												
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		396		396			396									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	экзамен	326	236	128	180		12	**326**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки	дифф.зачет	32	12	32				32									

	к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	102	44	96				102									
УП.03	Учебная практика			0		0												
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		180		180			180									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	экзамен	296	190	128	144	6	12	**264**	**32**								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	32	8	32				32									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	108	38	96		6		76	32								
УП.04	Учебная практика			0		0												
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		144		144			144									
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка**	экзамен	594	454	200	360	10	12	**548**	**46**								

	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	36	8	26		4		36	0								
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	186	86	174		6		140	46								
УП.05	Учебная практика			0		0												
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		360		360			360									
ПМ.06$_{ц}$*	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**	квалиф. экзамен	194	142	116	72		12		**194**								
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	дифф.зачет	80	46	80					80								
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием	дифф.зачет	36	24	36					36								

	специализированного программного обеспечения																	
УП.06	Учебная практика			0		0												
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		72		72				72								
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		36															
Итого:			5904	3086					612									

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	28	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть», в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
2	ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» для формирования личности профессионала, индивидуальной стратегии развития
3	ОП.11 Предпринимательская деятельность	36	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
4	ОП.12 Социальное питание	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

5	ОП.13 Технология трудоустройства	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» для формирования способности оперативное решать социально-профессиональные задачи
6	ОП.14 Технология блюд национальной кухни	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» добавлены темы по применению инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.
8	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
9	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «Ресторанный комплекс Исеть» добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
10	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	1.ПОП-П/работодатель 2.ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателяООО «Ресторанный комплекс Исеть», включающий производственную практику 72 часа.
Итого		612		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	4	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
2.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	180	6	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	- Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
3.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	144	5	Холодный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных соусов, заправок, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания				
4.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
5.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей					
6.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	396	7,8	Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте					
7.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы - Готовить основные горячие и холодные супы - Готовить основные горячие и холодные соусы - Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Готовить простые и основные блюда из рыбы	Учебная практика Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	144 216	2,3 4	Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	- Готовить простые и основные блюда из мяса - Готовить простые и основные блюда из домашней птицы - Готовить простые и основные блюда из яиц, творога - Готовить простые и основные холодные блюда и закуски - Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия					
8.	– Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии – Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. – Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. – Обслуживание	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko – Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. – Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. – Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана. – Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko – Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе –брейков. – Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра. – Выполнение видов					

	расчетов с потребителями – Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены					

5.4. Календарный учебный график

Кур	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	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	П	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к					1512
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1476
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г														1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс																						
…																						
Всего																						

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Ресторанный комплекс Исеть», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Ресторанный комплекс Исеть» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Экономических и правовых основ профессиональной деятельности

Основ калькуляции и учета/Социального питания

Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Предпринимательской деятельности

Психологии и этики профессиональной деятельности/Психологии личности и профессионального самоопределения

Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Мастерская «Кондитерского дела»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Спортивный зал

Учебный 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 дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.11 Предпринимательская деятельность, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Технология трудоустройства, ОП.14 Технология блюд национальной кухни, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лик Андрей Владимирович	ООО «Вкусное место»	Шеф-кондитер	6 лет
2	Корнильцева Анна Александровна	ИП Бурков А.В.	Технолог-менеджер	6 лет
3	Якушев Антон Александрович	ООО «ОГОГО»	Шеф-повар	20 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,99

2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на. повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на	18,12

	производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.....
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.....

2024 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Кусакина В.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……...
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…...
1.1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……...
1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание профессионального модуля……...
2.1. Трудоемкость освоения модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……
2.3. Содержание профессионального модуля…….
3. Условия реализации профессионального модуля……..
3.1. Материально-техническое обеспечение……...
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	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 (комплектования),	

	его обработки; 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 особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	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 прдуктов 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 экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	

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

	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, филитирова-нии 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	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;	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	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	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	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	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,	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

	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	домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	236	190
Учебные занятия	80	46
В том числе		
Теоретические занятия	28	-
Практические занятия	46	-
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*36*	*36*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01* *МДК 01.02* *УП.01* *ПП.01* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.01 в форме экзамена*	12	
Всего	**236**	**190**

.

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	**26**	**16**	**24**	8	16		-	-	**2**		
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**54**	**30**	**50**	20	30		-	-	**4**		
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	Учебная практика	**36**	**36**								**36**	
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**									**108**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	**236**	**190**	**74**	***28***	***46***					**36**	**108**

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

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1. Организация рабочего места для приготовления и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.				
1	**Тема 1.1** **Организация рабочего места для кулинарной обработки овощей и грибов**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов. **Домашнее задание № 1** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
2	**Тема 1.2** **Организация рабочего места для кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья **Домашнее задание № 2** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
3	**Тема 1.3** **Пр№1** **Анализ санитарных требований при работе с рыбой, нерыбным водным сырьем**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса работы с рыбой и нерыбным водным сырьём. Очистка, пластование, приготовления полуфабрикатов. **Домашнее задание № 3** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно – гигиенических требований при работе с рыбой, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
4	**Тема 1.4** **Организация рабочего места для кулинарной**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки мяса Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса	2	ПК 1.1-1.4

	обработки мяса, дичи, кролика	обработки мяса **Домашнее задание № 4** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки мяса		ОК 01 – ОК 09
5	**Тема 1.5** **Организация рабочего места для кулинарной обработки домашней птицы**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки домашней птицы Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки домашней птицы **Домашнее задание № 5** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки домашней птицы	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
6	**Тема 1.6** **Пр№2** **Анализ санитарных требований при работе с мясной продукцией**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу работы с мясной продукцией. Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов **Домашнее задание № 6** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований при работе с мясной продукцией.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
7	**Тема 1.7** **Пр№3** **Проанализировать процессы, происходящие в овощах при тепловой обработки**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие в овощах при тепловой обработки **Домашнее задание № 7** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих в овощах при тепловой обработки	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
8	**Тема 1.8** **Пр№4** **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря **Домашнее задание № 8** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке рыбы, нерыбных продуктов моря	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
9	**Тема 1.9**	**Содержание учебного материала**	2	ПК

	Пр№5 **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке мяса, субпродуктов.**	Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке мяса, субпродуктов **Домашнее задание № 9** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке мяса, субпродуктов		1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
10	**Тема 1.10** **Пр№6** **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика.**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке птицы, дичи, кролика **Домашнее задание № 10** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке птицы, дичи, кролика	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
11	**Тема 1.11** **Пр№7** **Рассмотреть условия хранения сырья и полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 3-4 человека, им выдаются картинки холодильников и перечень сырья и полуфабрикатов. Им нужно будет распределить сырье и полуфабрикаты по условиям хранения и указать сроки хранения. После выполнения работа обсуждается с преподавателем. **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить памятку «Правила хранения сырья и полуфабрикатов»	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
12	**Тема 1.12** **Пр№8** **Разработка алгоритма транспортировки сырья и полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке различного сырья и полуфабрикатов. Температурный режим и правила хранения. **Домашнее задание № 12** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований к транспортировке сырья и полуфабрикатов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
	Консультация	Повторение пройденного материала по организации заготовочных цехов на предприятиях общественного питания, правил и условий хранения и транспортировки сырья.	2	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов				
1	**Тема 1.1**	**Содержание учебного материала**	2	ПК

<table>
<tr><td></td><td>Классификация, ассортимент, методы Обработки овощей и грибов</td><td>Классификация основных видов овощей и грибов, ассортимент и методы обработки (сортирование, промывание, очистка, сушка, замачивание, удаление горечи)
Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов.
Правила хранения подготовленных овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание № 1
Составить таблицу «Классификация овощей и грибов по группам» выполняется на листе форматом А4
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Группа овощей</td><td>Название овощей</td><td>Куда используются</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td>1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускание, запекания.
Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.
Домашнее задание № 2
Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и грибов» выполняется на листе форматом А4 (вкладывается в рабочую папку)
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Сроки и условия хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Технологический процесс фаршированияовощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению фаршированных овощей и грибов. Описать требования к качеству и правила подачи.
После выполнения работа обсуждается с преподавателем.
Домашнее задание № 3
Составить технологическую схему приготовления фаршированных полуфабрикатов из овощей и грибов.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>4</td><td>Тема 2.1
Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы.
Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.
Домашнее задание № 4
На формате А4 составить схемы разделки рыбы на:
✓ Филе без кожи
✓ Филе с кожей</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подборка пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
Домашнее задание № 5
Составление таблицы: «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы». Таблица составляется в рабочей тетради.
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката из рыбы</td><td>Требование к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.3
Пр№1
Разработать алгоритм приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</td><td>Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы порционными кусками. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
Домашнее задание № 6
На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления полуфабриката фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.4
Методы обработки нерыбных продуктов моря.</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд с нерыбными продуктами моря. Основные критерии оценки качества подготовленных блюд из нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашняя работа № 7
Из сборника рецептур выбрать блюда с использованием нерыбных продуктов моря, составить технологическую схему. Работа выполняется в рабочих тетрадях.</td><td></td><td>09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 3.1
Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья, мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Пищевая ценность мяса, птицы, дичи. Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование. Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи. Методы определения качества поступившего сырья. Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи. Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи.
Домашнее задание № 8
Составить таблицу «Условия и сроки хранения мясного сырья» (вкладывается в рабочую папку)
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Сроки и условия хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 3.2
Методы приготовления полуфабрикатов из мясного сырья, мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Измельчение на мясорубке, вымешивание рубленной и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленной и котлетной массы. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.
Домашнее задание № 9
На листах формата А4 составить технологические схемы приготовления основных полуфабрикатов из мясного сырья.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 3.3
Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика</td><td>Содержание учебного материала
Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика. Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд.
Домашнее задание № 10</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
</table>

		На листах форматом А4 составить схемы последовательности технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика		
11	**Тема 3.4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления рубленой массы из птицы.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
12	**Тема 3.5 Пр№2 Анализ способов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению полуфабрикатов из мяса. Описать требования к качеству и правила подачи. После выполнения работа обсуждается с преподавателем. **Домашнее задание № 12** На формате А4 составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
13	**Тема 3.6 Пр№3 Разработать алгоритм приготовления кнельной масс**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления кнельной массы из разных видов мяса. Роль отдельных компонентов. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении. Правила выбора специй. Требования к качеству. **Домашнее задание № 13** На формате А4 составить памятку приготовления кнельной массы из разных видов мяса. Правила выбора ингредиентов и требования к качеству.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
Лабораторные работы				
1	**Лр №1 Обработка овощей и грибов. Способы простой и сложной нарезки.**	**Содержание учебного материала** Отработка способов и видов нарезки овощей и грибов Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01

		Органолептическая проверка качества готового блюда		– ОК 09
2	**Лр №2** **Приготовление полуфабрикатов из овощей.**	**Содержание учебного материала** Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента. Приготовление начинок для фарширования овощей и грибов. Органолептическая проверка качества готового блюда	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
3	**Лр №3** **Обработка рыбы.** **Разделка рыбы с костным скелетом.**	**Содержание учебного материала** Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи и костей, филе с кожей, без костей. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
4	**Лр №4** **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: фаршированние рыбы целиком, батонами, порционными кусками. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
5	**Лр № 5** **Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Приготовление рулетов из мясного сырья. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
6	**Лр № 6** **Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.**	**Содержание учебного материала** Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления рубленой и массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Приготовление котлетной массы и изделий из нее.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01

		Органолептическая проверка готовых блюд.		– ОК 09
	Консультация	Подведение итогов по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различного ассортимента	4	

Учебная и производственная практика
Виды работ

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

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.

Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа.

Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами.

Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

	Консультации	**Подготовка к экзамену по профессиональному модулю.**	**6**	
	Экзамен		**6**	
		Всего	**236**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», *о*снащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:
- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с	

	требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**:

ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	– понимание значимости своей профессии	

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	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,	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;	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	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	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	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров

	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,	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; 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	

	охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары		
ПК 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами 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	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	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	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	

	супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	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	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	подбирать в соответствии	правила выбора	приготовления,

	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; 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	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	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, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	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,	

	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 по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и	макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила 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	

	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		
ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд,	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;

	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	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	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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,	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	

	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 безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать	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	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; взаимодействия с потребителями при

	пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и	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,	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски 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	отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа	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;	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

	питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;	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	

	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	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	

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

	птицы, дичи, кролика		

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		Знать и уметь эксплуатировать современное оборудования для организации рабочих мест при приготовлении соусов	МДК.02.01 Тема 2.1 Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов Тема 3.2 Пр № 4 Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	4	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по применению инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
2		Знать и применять инновационные технологии при приготовлении горячих блюд, ориентироваться на современные тенденции	МДК.02.02 Тема 1.2 Классификация заправочных супов Тема 2.2 Технология приготовления горячих соусов Тема 3.3 Методы приготовления жареных овощей Тема 3.7 Методы приготовления запеченных овощей Тема 3.10 Технология приготовления блюд из грибов Тема 4.4 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы Тема 4.7	36	Современные тенденции в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

			Технология приготовления блюд из макаронных изделий Тема 5.2 Технология приготовления простых и основных блюд из яиц Тема 5.3 Технология приготовления блюд из творога Тема 6.3 Технология приготовления жаренной и тушеной рыбы Тема 6.4 Технология приготовления рубленной массы из рыбы Тема 6.5 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья Тема 7.2 Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса Тема 7.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса Тема 7.4 Технология приготовления тушеных и запечённых блюд из мяса Тема 7.7 Технология приготовления блюд из		

			мясных субпродуктов Тема 7.12 Технология приготовления блюд из жареной и тушеной домашней птицы, дичи, кролика Тема 7.19 Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	632	
Учебные занятия	206	114
В том числе		
Теоретические занятия	92	
Практические занятия	114	114
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	12	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	-	-
производственная	*396*	*396*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01* *МДК 02.02* *ПП.02* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.02 в форме экзамена*	12	
Всего	**632**	**510**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1 ОК 01-09	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**20**	**10**	**20**	8	10		-	**2**			
ПК 2.2-2.8 ОК 01-09	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**204**	**104**	**204**	84	104		-	**10**	**6**		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	Производственная практика	**396**	**396**									**396**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***632***	**510**		***92***	***114***		-	***12***		-	**396**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок				
Тема 1. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению бульонов, отваров, супов				
1	**Тема 1.1** **Организация рабочего места повара в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Требования к организации рабочего места повара при приготовлении бульонов, отваров, супов. Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления бульонов, отваров, супов. Виды, назначение, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и хранения готовых бульонов, отваров, супов. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила работы и техника безопасности. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по охране труда и технике безопасности работы в горячем цеху.	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
2	**Тема 1.2** **Пр № 1** **Охрана труда в горячем цехе**	**Содержание материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в горячем цехе, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий. **Домашнее задание № 2** Повторить виды инструктажей	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
3	**Тема 1.3** **Санитарно-гигиенические требования в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашняя работа № 3** На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
4	**Тема 1.4**	**Содержание учебного материала**	2	ПК

	Пр № 2 **Санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов**	Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в горячем цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении бульонов, отваров, супов. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 4** Повторить санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов		2.1 ОК 01-ОК 09
Тема 2. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих соусов				
5	**Тема 2.1** **Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов**	**Содержание учебного материала** Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Правила работы и техник безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих соусов. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашнее задание № 5** На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе на оборудование для приготовления горячих соусов. Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы.	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01-ОК 09
6	**Тема 2.2** **Пр № 3 Санитарные требования при приготовлении горячих соусов**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в горячем цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении горячих соусов Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6** Повторить санитарные требования при приготовлении горячих соусов	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01-ОК 09
Тема 3. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих блюд, кулинарных закусок				
7	**Тема 3.1** **Организация рабочего места для приготовления**	**Содержание учебного материала** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на	2	ПК 2.1, 2.5

	горячих блюд и закусок	пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих блюд и закусок. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей, электроплит. Организация и правила хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Сроки и условия хранения, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Домашняя работа № 7** В рабочей тетради составить памятку по технике безопасности при работе по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запечённом виде		ОК 01-ОК 09
8	**Тема 3.2** **Пр № 4** **Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании**	**Содержание учебного материала** Студенты в рабочих тетрадях составляют карточки по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании вовремя приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашнее работа № 8** Повторить технику безопасности при работе на тепловом оборудовании	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
9	**Тема 3.3** **Пр № 5** **Принципы составления меню**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления меню. Основные правила и принципы составления фрагмента меню для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Домашняя работа № 9** Повторить принцип составления фрагмента меню для горячих блюд и закусок	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 1 Составить презентацию на тему «Модель горячего цеха»	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09

<table>
<tr><td colspan="5">МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</td></tr>
<tr><td colspan="5">2 курс
I семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация бульонов и отваров</td><td>Содержание учебного материала
Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режима варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила подачи бульонов и отваров. Требования к качеству.
Домашняя работа № 1
На формате А4 заполнить таблицу «Бульоны и отвары»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название бульонов и отваров</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.2
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Классификация заправочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Технология приготовления 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 подачи заправочных супов. Требования к качеству.
Домашняя работа №2
На формате А4 заполнить таблицу «Заправочные супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название заправочных супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Классификация супов – пюре</td><td>Содержание учебного материала
Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи</td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>супов – пюре. Требования к качеству.
Домашняя работа № 3
На формате А4 заполнить таблицу «Супы – пюре»
<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ОК 09</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Классификация прозрачных супов</td><td>Содержание учебного материала
Прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления прозрачных супов. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи прозрачных супов.
Домашняя работа № 4
На формате А4 заполнить таблицу «Прозрачные супы»
<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Классификация холодных супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи холодных супов.
Домашняя работа № 5
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные супы»
<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Классификация сладких супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких супов. Технология приготовления сладких супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи сладких супов.
Домашняя работа № 6
На формате А4 заполнить таблицу «Сладкие супы»</td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Классификация молочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент молочных супов, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления молочных супов. Правила выбора, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи молочных супов.
Домашняя работа № 7
На формате А4 заполнить таблицу «Молочные супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8
Пр№ 1
Расчет основного сырья для приготовления супов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к пройденным супам. Описать требования к качеству и правила подачи.
Выполненное задание обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 8
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов к супам</td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2 Приготовление, назначение, подготовка к реализации соусов</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.1
Классификация горячих соусов</td><td>Содержание учебного материала
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
Домашняя работа № 9
На формате А4 заполнить таблицу «Горячие соусы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание,</td><td>2</td><td>ПК 2.4</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>горячих соусов</td><td>варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание.
Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Правила подачи основных горячих супов. Требования к качеству.
Домашняя работа № 10
В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы горячих соусов</td><td></td><td>ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.3
Классификация холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика холодных соусов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам.
Домашняя работа № 11
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные соусы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.4
Технология приготовления холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы).
Методы приготовления основных холодных соусов.
Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных соусов.
Технология приготовления основных холодных соусов. Требование к качеству, правила подачи.
Домашняя работа № 12
В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы холодных соусов</td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.5
Пр № 2
Расчет основного сырья для приготовления соусов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к горячим и холодным соусам. Описать требования к качеству и правила подачи.
Домашняя работа № 13
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов к</td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
</table>

		горячим и холодным соусам		
Тема 3 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				
14	**Тема 3.1** **Ассортимент простых и основных блюд из овощей.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить памятку по обработке овощей для основных блюд.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
15	**Тема 3.2** **Методы приготовления припущенных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира Требования к качеству простых и основных блюд из припущенных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 15** На формате А 4 составить 3 схемы приготовления припущенных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
16	**Тема 3.3** **Методы приготовления жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протирание, смешивание, формовка, порционирование. Температурный и санитарный режим жарки овощей. **Домашняя работа № 16** На форматах А 4 составить 3 схемы по методам приготовления жаренных овощей**.**	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
17	**Тема 3.4** **Пр № 3** **Расчет основного сырья для приготовления блюд из овощей**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 17**	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09

		Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей		
18	**Тема 3.5** **Технология приготовления блюд из жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей. Требования к качеству простых и основных блюд из жареных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 18** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из жаренных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
19	**Тема 3.6** **Методы приготовления тушеных овощей**	Методы приготовления овощей: тушение, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовление овощей вспомогательными методами. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 19** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления тущеных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
20	**Тема 3.7** **Методы приготовления запеченных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09

		Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей **Домашняя работа № 20** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления запеченных овощей		
21	**Тема 3.8** **Пр№ 4** **Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 21** Повторить расчет основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
Лабораторные работы I семестр				
1	**Лаб. раб. № 1** **Приготовление заправочных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении заправочных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 09
2	**Лаб. раб. № 2** **Приготовление супов-пюре**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск супа – пюре разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении супа-пюре. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 09
3	**Лаб. раб. №3** **Приготовление холодных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении холодных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09

4	**Лаб. раб. №4** **Приготовление сладких супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
5	**Лаб. раб. № 5** **Приготовление прозрачных супов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
6	**Лаб. раб. № 6** **Приготовление блюд из отварных, припущенных овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из отварных, припущенных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
2 курс **II семестр**				
1	**Тема 3.10** **Технология приготовления блюд из грибов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из грибов, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов. Правила подачи.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09

		Домашняя работа № 1 В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из грибов		
		Самостоятельная работа №1 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»	2	
Тема 4 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				
2	**Тема 4.1** **Ассортимент каш, основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп, бобовых, кукурузы Методы приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, кукурузы: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование. **Домашняя работа № 2** На формате А4 составить памятку в схеме по правилам обработки круп, бобовых, кукурузы	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
3	**Тема 4.2** **Технология приготовление каш и простых гарниров из круп**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязкие каши на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидкие каши на воде и молоке из манны и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Варианты оформления блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству каш и простых гарниров из круп. Правила подачи. **Домашняя работа № 3** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09

		простых блюд и гарниров из круп		
4	**Тема 4.3** **Технология приготовления блюд и гарниров из каш**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления запеканки из различных круп, пудинги из различных круп (паровые и запеченные), крупеники, крупяные котлеты и биточки из различных круп, клецки, начинки из круп, ризотто; плов овощной; Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству основных блюд и гарниров из каш. **Домашняя работа № 4** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд и гарниров из каш	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
5	**Тема 4.4** **Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления чечевицы отварной на пару; фасоль тушеная; горох с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковая фасоль с орехами и соусом; кукуруза, сваренная на пару; кукуруза, сваренная в молоке; начинка из бобовых. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых, кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, кукурузы, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству блюд из бобовых и кукурузы. Правила подачи. **Домашняя работа № 5** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
6	**Тема 4.5** **Пр № 1** **Расчет основного сырья для приготовления блюд и**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп. Описать требования к	2	ПК 2.5 ОК 01-

	гарниров из круп	качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 6** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп		ОК 09
7	**Тема 4.6** **Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из макаронных изделий необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить памятку в схеме по правилам подготовки и обработки макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
8	**Тема 4.7** **Технология приготовления блюд из макаронных изделий**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления макароны отварные с грибами; макароны отварные с овощами; макаронник; лапшевник; яичная лапша с курицей и омлетом; Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требование к качеству блюд из макаронных изделий. Правила подачи. **Домашняя работа № 8** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
9	**Тема 4.8** **Пр№ 2** **Расчет основного сырья для блюд и гарниров из**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий. Описать	2	ПК 2.5 ОК 01-

	макаронных изделий	требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 9** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий		ОК 09
		Самостоятельная работа №2 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий»	2	
Тема 5 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога				
10	**Тема 5.1** **Ассортимент простых и основных блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из яиц и творога необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Методы приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фаршировании, порционирование. Методы приготовления основных холодных блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, порционирование. Методы приготовления основных горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить памятку в схеме обработки яиц	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09
11	**Тема 5.2** **Технология приготовления простых и основных блюд из яиц**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления: яйца вареные всмятку, яйца вареные, «в мешочек», яйца вареные вкрутую, вареных яйца «пашот»; вареные без скорлупы яйца вкрутую; Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09

		луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Варианты оформления блюд из яиц. Температура подачи горячих блюд из яиц. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила подачи. **Домашняя работа № 11** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления блюд из яиц		
12	**Тема 5.3** **Технология приготовления блюд из творога**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога, и типом питания: сырники из творога; сырники из творога и моркови; вареники ленивые; пудинг паровой; пудинг запеченный; запеканка из творога; шарики из творога, жареные во фритюре. Варианты оформления блюд из творога. Температура подачи холодных и горячих блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога. Правила подачи. **Домашняя работа № 12** На формате А4 составить 3 технологические схемы основных блюд из творога	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09
13	**Тема 5.4** **Пр№ 3** **Расчёт основного сырья для приготовления блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 13** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	**2**	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 3 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога»	**2**	
Тема 6 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
14	**Тема 6.1** **Ассортимент простых и**	**Содержание учебного материала** Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к	2	ПК 2.7

	основных блюд из рыбы.	ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, порционирование. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из рыбы в схемах.		ОК 01-ОК 09
15	**Тема 6.2** **Технология приготовления отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судак отварной; филе трески припущенное; рыба, припущенная в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы, правила подачи. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. **Домашняя работа № 15** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рыбы: отварная, припущенная	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
16	**Тема 6.3** **Технология приготовления жаренной и тушеной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления, методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка во фритюре, жарка в кляре, жарка на плоской поверхности, и на рифлёном гриле, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, порционирование Технология приготовления рыбы, жаренной: карпа жареного; судака жареного; семги жареной; палтуса на «овощной подушке»; семги на гриле; корюшки жареной; рыбы, жареной во фритюре целиком (наваги, мойвы или барабульки); рыбы, жареной во фритюре порционными кусками (хека, трески, судака, морского окуня), камбалы в кляре, жареной во фритюре; судака,	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09

		жареного в тесте. Технология приготовления рыбы, запеченной: карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд. **Домашняя работа № 16** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рыбы: жаренная, тушеная		
17	**Тема 6.4** **Технология приготовления рубленной массы из рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: котлеты рыбные из судака; зразы рыбные; тефтели рыбные; котлеты в панировке, запеченных в жарочном шкафу. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. **Домашняя работа № 17** На формате А4 составить технологические схемы блюд из рубленой рыбы	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
18	**Тема 6.5** **Приготовление блюд из нерыбного водного сырья**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Отварные (основным способами на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Домашняя работа № 18** На формате А4 составить 3 технологических схем приготоления блюд из нерыбного водного сырья с указанием срока реализации и хранения	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
19	**Тема 6.6** **Пр№ 4**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен	2	ПК 2.7

	Расчет основного сырья для приготовления блюд из рыбы.	рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 19** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога		ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 4 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	2	
Тема 7 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				
20	**Тема 7.1** **Ассортимент простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требования к приготовлению отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного, жареного и припущенного мяса, мясных продуктов: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, доведение до готовности в жарочном шкафу, варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. **Домашняя работа № 20** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
21	**Тема 7.2** **Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к отварным и припущенным блюдам из мяса и мясных продуктов. Варианты оформления блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Правила подачи.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09

		Температура подачи блюд отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования **Домашняя работа № 21** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из мяса и мясных продуктов		
22	**Тема 7.3** **Технология приготовления жареных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления жаренного мяса основным способом; лангет, жаренный на плоской поверхности; бефстроганов; шашлык из баранины; натуральные котлеты из телятины на кости; эскалоп; антрекот; шницель; котлеты отбивные; поджарка; мясные продукты (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон), жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из жареного мяса. Правила подачи. Требования к безопасности хранения жареных блюд из мяса, мясных продуктов, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 22** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из жаренного мяса и мясных продуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
23	**Тема 7.4** **Технология приготовления тушеных и запечённых блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления и методы приготовления тушёного и запеченного мяса, мясных субпродуктов: тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. Технология приготовления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов: гуляш; баранина тушеная с овощами; говядина тушеная в соусе; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде; телятина, запеченная	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09

		в соусе. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд из мяса. Требования к качеству блюд из мяса. **Домашняя работа № 23** На формате А4 составить 4 технологических схемы блюд из тушеного и запеченного мяса		
24	**Тема 7.5** **Ассортимент простых и основных блюд из рубленых масс мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из рубленых масс мяса: бифштекс рубленный; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки). Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Правила подачи. Требования к качеству блюд из рубленых масс мяса. Требования к безопасности хранения блюд из рубленых масс мяса, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 24** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рубленных масс мяса	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
25	**Тема 7.6** **Пр№ 5** **Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд мяса. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 25** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мяса	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
26	**Тема 7.7** **Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов**	Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из	2	ПК 2.8 ОК 01-

<table>
<tr><td></td><td></td><td>языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленых в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски.
Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд.
Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов.
Домашнее задание № 26
Составить технологические схемы приготовления одного из мясных субпродуктов: печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренного на сковороде с луком.</td><td></td><td>ОК 09</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Тема 7.8
Пр№ 6
Расчет сырья для приготовления блюд из мясных субпродуктов.</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Описать требования к качеству и правила подачи
Домашняя работа № 27
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов</td><td>2</td><td>ПК 2.8 ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Тема 7.9
Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, дичи, кролика</td><td>Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы.
Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование.
Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы.
Домашняя работа № 28
Составить таблицу на тему «Блюда из домашней птицы, дичи, кролика»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.8 ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Тема 7.10</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ПК</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика</td>
<td>Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового.
Гарниры и соусы к блюдам из отварной и припущенной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из домашней птицы подачи блюд и закусок из отварной и припущенной домашней птицы.
Требования к качеству блюд из отварной и припущенной домашней птицы.
Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования
Домашняя работа № 29
Составить таблицу на тему «Блюда из отварной и припущенной домашней птицы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>2.8
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>30</td>
<td>Тема 7.11
Пр № 7
Расчёт массы сырья для приготовления блюд из домашней птицы и дичи</td>
<td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы. Описать требования к качеству и правила подачи
Домашняя работа № 30
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.8
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>31</td>
<td>Тема 7.12
Технология приготовления блюд из жареной и тушеной домашней птицы, дичи, кролика</td>
<td>Содержание учебного материала
Технология приготовления домашней птицы, дичи, кролика: жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение, порционирование.
Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы: цыплят-табака; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри; жульен из курицы; рагу из субпродуктов кур; чахохбили из кур. Варианты оформления блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Температура подачи блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жаренной и тушеной домашней птицы.</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.8
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
</table>

		Домашняя работа № 31 На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жарка, тушение		
32	**Тема 7.19** **Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы. Определение готовности и качества простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 32** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рубленных и котлетных масс домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
33	**Тема 7.21** **Пр № 8** **Расчёт массы сырья для приготовления блюд из дичи**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 33** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 5 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы»	2	
Лабораторные работы II семестр				
1	**Лаб. раб. № 1** **Приготовление блюд из жареных и запечённых овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеных и запечённых овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК

				09
2	**Лаб. раб. № 2** **Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из круп, бобовых, кукурузы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
3	**Лаб. раб. № 3** **Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
4	**Лаб. раб. № 4** **Приготовление блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из яиц. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из яиц. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
5	**Лаб. раб. № 5** **Приготовление блюд из круп**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из круп. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из творога. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
6	**Лаб. раб. № 6** **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-

		Органолептическая оценка качества.		ОК 09
7	**Лаб. раб. № 7** **Приготовление блюд из жаренной и тушеной рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жаренной и тушеной рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из жаренной и тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
8	**Лаб. раб. № 8** **Приготовление блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
9	**Лаб. раб. № 9** **Приготовление тушеных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из мяса в тушеном виде и мясных субпродуктов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из мяса, субпродуктов в жаренном виде. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
10	**Лаб. раб. № 10** **Приготовление жаренных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жаренного мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеного мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
11	**Лаб. раб. № 11** **Приготовление запеченных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из запеченного мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченного мяса.	4	ПК 2.1-2.8 ОК

		Органолептическая оценка качества.		01-ОК 09
12	**Лаб. раб. № 12 Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
13	**Лаб. раб. № 13 Приготовление блюд из тушеной птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеной птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
14	**Лаб. раб. № 14 Приготовление блюд из котлетной массы птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из котлетной массы птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из птицы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
Консультации			6	
Консультация к экзамену			6	
Производственная практика **Виды работ:** Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Подготовить рабочее места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать) свеклу, квашеную			396	

капусту, подготавливать бобовые для супов. Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном Порционировать и оформлять супы для подачи и выдерживать температуру подачи супов Приготовление заправочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление молочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протирание, процеживание, прогревание. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: пассерование томатного пюре, подготовка дополнительных ингредиентов для производных соусов Соединять жидкую основу с мучной пассеровкой (жировой, сухой) для получения соусов различной густоты Приготовление основных блюд из овощей, грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. Порционировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче. Замачивать и варить бобовые; варить крупы и макаронные изделия. Формовать густые каши в виде изделий (котлет, биточков). Приготовление основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Порционировать и оформлять основные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Предварительно обрабатывать яйца. Варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую. Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из творога. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление мучных блюд, мучных кулинарных изделий. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и «овощной подушке». Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы; в кляре во фритюре. Приготовление основных блюд из рыбы отварной, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом, жаренной основным способом. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче		

Оценивает качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой. Приготовление основных блюд из рыбы жареной во фритюре, в тесте, запеченной, из рыбной котлетной массы. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать мясо крупным куском. Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару. Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленных масс. Доводить до готовности изделия из мясных рубленых масс в жарочном шкафу. Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой. Бланшировать, жарить, отваривать в большом количестве воды и на пару мясные субпродукты. Приготовление основных блюд из отварных и жареных мясопродуктов, блюд из мяса, жареного натуральными порционными кусками, порционными панированными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из тушеного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из запеченного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками.		

Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использует профессиональную терминологию. Поддерживает визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос			
Экзамен		6	
Всего часов		632	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;

- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 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.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований	

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	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность	

	упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на заче-те/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
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	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

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).

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного

	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,	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение	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

	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;	оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2	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;	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	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным 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	сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; техника	

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

	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса;	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	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	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	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	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных	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

	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	закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос	прилавка/раздачи

	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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски; с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для	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	

	транспортирования; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок		
ПК 3.5	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	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,	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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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,	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; методы сервировки и	

	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	подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; 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	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,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов	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

	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, запеченную 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;	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,	вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

	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	потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	284	
Учебные занятия	86	48
В том числе		
Теоретические занятия	38	
Практические занятия	48	48
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	180	180
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01* *МДК 03.02* *ПП.03* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.03 в форме экзамена*	12	
Всего	**284**	**228**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 3.1 ОК 01-09	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**20**	**10**	**20**	10	10		-	-		-	
ПК 3.2-3.6 ОК 01-09	МДК.03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**72**	**38**	**72**	28	38		-	-	**6**	-	
ПК 3.1-3.6 ОК 01-09	Производственная практика	**180**	**180**									**180**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***284***	**228**		***38***	***48***		-	-		-	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
1	**Тема 1** **Организация рабочего места повара в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара холодного цеха. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. **Классификация и правила эксплуатации оборудования холодного цеха:** Основной инвентарь, оборудование в холодном цеха для приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Правила эксплуатации и техника безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по санитарно – гигиеническим требованиям к холодному цеху	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
2	**Тема 2** **Пр № 1** **Посуда, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся по подгруппам по 2 человека. В подгруппе они должны будут выбрать посуду, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок. Описать правила эксплуатации и технику безопасности: перед началом работы; во время работы; по окончанию работы. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 2** Повторить выбор посуды, инвентаря и оборудования для хранения и реализации холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
3	**Тема 3** **Пр № 2** **Техника безопасности**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, нужно будет объяснить	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6

	в холодном цехе	правильность или не правильность действий. **Домашняя работа № 3** Повторить виды инструктажей		
4	**Тема 4** **Правила обработки и подготовка сырья для холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Характеристика продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Правила обработки и подготовки к использованию продуктов. Организация и правила хранения холодных блюд и закусок. Виды и характеристика оборудования для хранения холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, оборудование линии раздачи. Отпуск с раздачи. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила обработки продуктов для приготовления холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента»	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
5	**Тема 5** **Пр № 3** **Правила хранения холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 2 человека. В подгруппах они выбирают оборудования для хранения холодных блюд и закусок, описывают правила эксплуатации, технику безопасности и правила хранения холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 5** Повторить правила хранения холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
6	**Тема 6** **Характеристика ассортимента холодного цеха**	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Особенности нарезки, сочетание продуктов. Сочетание соусов с выбранными продуктами **Домашняя работа № 6** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы повара в холодном цеху. Составить авторскую рецептуру холодного блюда и описать подробно последовательность действий с использованием инвентаря, посуды и оборудования.	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6

7	**Тема 7** **Принципы составления меню**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента **Домашняя работа № 7** Повторить принцип составления фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
8	**Тема 8** **Пр № 4** **Составление меню для холодных блюд**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 3 – 4 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента (используя сборник рецептур для описания блюд), смоделировать холодный цех (с описанием техники безопасности и правил эксплуатации инструментов, инвентаря и оборудования), для приготовления блюд, указанных в меню. **Домашняя работа № 8** Повторить составление фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
9	**Тема 9** **Санитарно – гигиенические требования в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Система ХАССП в общественном питании. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
10	**Тема 10** **Пр№ 5** **Санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в холодном цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 10** Повторить санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
МДК.03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок				
1	**Тема 1.1** **Ассортимент**	**Содержание учебного материала** Ассортимент открытых и закрытых бутербродов.	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6

<table>
<tr><td></td><td>холодных бутербродов и канапе</td><td>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам.
Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.
Варианты оформления бутербродов и канапе. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе.
Требования к качеству готовых бутербродов, внешнему виду. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов. Условия и правила хранения бутербродов и канапе.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу на тему «Ассортимент бутербродов»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Технология приготовления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Ассортимент сложных холодных закусок</td><td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных закусок. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Технология приготовления, оформления, отпуска сложных холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Правила реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения
Домашняя работа № 2
В рабочих тетрадях расписать три варианта сложных холодных закусок, с описанием процесса выбора продуктов, правилах нарезки, использование инвентаря, посуды, оборудования. Правила эксплуатации, техника безопасности.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Методы приготовления сложных холодных закусок</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления сложных холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажках, перемешивание, взбивание, порционирование
Домашняя работа № 3
На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Правила оформления и требования к</td><td>Содержание учебного материала
Варианты оформления сложных холодных закусок. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

	качеству сложных холодных закусок	виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила оформления и требования к качеству сложных холодных закусок»		
Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента				
5	**Тема 2.1 Классификация и ассортимент салатов из овощей**	**Содержание учебного материала** Классификация салатов из овощей. Правила выбора ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Правила нарезки сырых и отварных овощей. **Домашняя работа № 5** Составить схему на тему «Ассортимент салатов»	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
6	**Тема 2.2 Методы приготовления простых и сложных салатов**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных салатов разнообразного ассортимента. **Домашняя работа № 6** На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
7	**Тема 2.3 Правила оформления сложных холодных салатов**	**Содержание учебного материала** Варианты оформления сложных холодных салатов. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить памятку «Правила оформления сложных холодных салатов»	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок				
8	**Тема 3.1 Характеристика ассортимента сложных холодных соусов и заправок**	**Содержание учебного материала** Виды и характеристика холодных соусов и заправок. Правила выбора продуктов и ингредиентов, подбор специй и пряностей. **Домашняя работа № 8** Составить схему на тему «Классификация заправок»	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
9	**Тема 3.2**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1 – 9

<table>
<tr><td></td><td>Технология приготовления сложных холодных соусов и заправок</td><td>Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.
Правильный способ приготовления соусов и заправок, выбор продуктов для насыщения цветовой гаммы. Выбор консистенции сложных холодных соусов и заправок.
Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов и заправок, варианты их использования. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок.
Домашняя работа № 9
На формате А4 составить технологическую схему для 5 холодных соусов и 3 заправкам.</td><td></td><td>ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 3.3
Пр № 1
Оформление блюд соусами</td><td>Содержание учебного материала
Способы, методы и приемы оформления (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.
Домашнее задание № 10
На формате А 4 составить памятку на тему «Оформление тарелки и блюд соусами»</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 3.4
Требования к качеству сложных холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Требования к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации. Правила подачи
Домашняя работа № 11
Составить таблицу на тему «Требования к качеству сложных холодных соусов»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Условия хранения</td><td>Температурный режим</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 4.1
Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 12
Составить схему на тему «Правила выбора ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>13</td><td>Тема 4.2
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.
Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 13
Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из рыбы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 4.3
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 14
Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из мяса, птицы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.4
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 15
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 4.5
Пр № 2
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 16
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 4.6
Пр № 3
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
3. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
4. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 17
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 4.7
Пр № 4
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из мяса</td><td>Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса птицы. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 18
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из мяса птицы»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 4.8
Пр № 5
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
5. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
6. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 19
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 9
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

Лабораторные работы				
1	**Лр № 1** **Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск канапе, холодных закусок. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
2	**Лр № 2** **Приготовление закусок в корзиночках**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск холодных закусок для фуршетного стола. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
3	**Лр № 3** **Приготовление сложных закусок из рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных соусов и заправок. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
4	**Лр № 4** **Приготовление холодных закусок из птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
5	**Лр № 5** **Приготовление холодных блюда из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
6	**Лр № 6** **Приготовление холодных сложных салатов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
7	**Лр № 7** **Приготовление авторских сложных холодных блюд**	**Содержание учебного материала** Студенты самостоятельно придумывают и составляют ТК на блюдо из рыбы, мяса, птицы (на выбор). Правила приготовления, правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.6
	Консультации		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:**		**180**	

	Прохождение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 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			
	Консультация перед экзаменом		**6**	
	Экзамен		**6**	
	Всего часов		**284**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;

- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

	технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

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

	– адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
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	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	

	(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……...

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…...

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……...

1.6. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….

2. Структура и содержание профессионального модуля……...

2.1. Трудоемкость освоения модуля……

2.2. Структура профессионального модуля……

2.3. Содержание профессионального модуля…….

3. Условия реализации профессионального модуля……..

3.1. Материально-техническое обеспечение……...

3.2. Учебно-методическое обеспечение……...

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

	производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического

	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	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	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при

	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;	взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3	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	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	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

	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	продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

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

	вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного	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	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;

	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, хлодные 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,	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	

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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 рецептурой;	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,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	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		

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
		Знание: Широкий ряд классических и современных отделочных полуфабрикатов при производстве горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы	МДК.04.02 Тема 2.3 Комбинирование различных способов приготовления сладких блюд Тема 2.5 Приготовление замороженных десертов Тема 2.10 Приготовление соусов для сладких блюд, десертов Тема 2.11 Правила	32	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания; освоение современных технологий и оборудования

		подачи, стоимость производства. Умение: Изготовить широкий ряд отделочных полуфабрикатов для горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций Знание: Ингредиенты, используемые в приготовлении холодных соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость Умение: Изготовить холодные соусы с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные Навыки:	оформления и отпуска сладких блюд, десертов Лабораторная работа №1 Приготовление фруктовых салатов, терринов Лабораторная работа №2 Приготовление муссов, кремов Лабораторная работа №3 Приготовление десертов с сыром и творогом Лабораторная работа №4 Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатам и Лабораторная работа №5 Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола Лабораторная работа №6 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатам и		

		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных соусов			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	234	
Учебные занятия	74	180
В том числе		
Теоретические занятия	38	
Практические занятия	36	36
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	4	
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01* *МДК 04.02* *ПП.04* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.04 в форме экзамена*	12	
Всего	**234**	**180**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1 ОК 01-09	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**20**	**8**	**20**	12	8		-	-			
ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**58**	**28**	**58**	26	28		-	**4**			
	Учебная практика	-	-								-	
	Производственная практика	**144**	**144**									**144**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***234***	**180**		***38***	***36***		-	***4***		-	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
1	**Тема 1.1** Организация рабочего места для приготовления горячих и холодных десертов, напитков	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашнее задание № 1** В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления горячего и холодного десерта, напитков по индивидуальному заданию.	2	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3** **ПК 4.5**
2	**Тема 1.2** Виды производственного инвентаря	**Содержание учебного материала** Виды, назначение современного, производственного инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. **Домашнее задание № 2** Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название инвентаря, инструментов и основные правила работы» **Название инвентаря, инструментов** | **Основные правила работы** | |	2	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
3	**Тема 1.3** Виды механического оборудования и его безопасная эксплуатация	**Содержание учебного материала** Виды механического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
Домашнее задание № 3
Составить таблицу на тему «Виды механического оборудования»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название оборудования</th><th>Назначения</th><th>Правила безопасной эксплуатации</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td>ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Пр. № 1
Оснащение рабочих мест механическим оборудованием</td><td>Содержание учебного материала
Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Виды холодильного и теплового оборудования</td><td>Содержание учебного материала
Холодильное оборудование Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.
Шоковая заморозка, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации шоковой заморозки.
Температурные режимы. Техника безопасности.
Ледогенератор, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации ледогенератора. Температурные режимы. Техника безопасности.
Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров.
Тепловое оборудование принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации. Температурные режимы. Техника безопасности</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 4
Составить таблицу на тему «Холодильное оборудование»
<table>
<tr><td></td><td>Назначение</td><td>Правила эксплуатации</td></tr>
<tr><td>Среднетемпературные</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Низкотемпературные</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Пр. №2
Решение производственных ситуаций по охране труда</td><td>Содержание материала
Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в кондитерском цеху, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий.</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки и хранения сладких блюд</td><td>Содержание учебного материала
Правила организации рабочего места для порционирования и упаковки горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Требования к столам, посуде и инструментам.
Правила организации рабочего места для хранения и отпуска холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. Используемые виды оборудования, инвентаря, посуды.
Домашнее задание № 5
На формате А4 составить памятку на тему «Правила подготовки рабочего места для порционирования и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8
Пр. № 3
Правила порционирования, упаковки и хранения блюд</td><td>Содержание учебного материала
Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для порционирования, упаковки и хранения горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9
Принцип составления десертного меню</td><td>Содержание учебного материала
Виды меню, основные правила и принципы составления меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1</td></tr>
</table>

		Основные правила и принципы составления фрагмента меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		**ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 6 Проанализировать 2-3 десертных меню кафе кондитерской. Сделать выводы о правильности построения с учетом соблюдения всех принципов.		
10	**Тема 1.10** **Пр. № 4** Составление десертного меню	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных, горячих блюд и десертов, напитков (используя сборник рецептур для описания блюд). Выполненное задание обсуждается с преподавателем.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Итого МДК 04.01	**20**	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
1	**Тема 2.1** Классификация и ассортимент сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 1 Составить схему на тему «Классификация сладких блюд, десертов»		
2	**Тема 2.2** Методы приготовления сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание. Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.		
		Домашнее задание № 2 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления холодного или горячего шоколадного десерта. Сделать обоснование выбора.		
3	**Тема 2.3** Комбинирование различных способов приготовления сладких блюд	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих 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, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание №3 Описать приготовление сложного холодного или горячего десерта с учетом применения комбинированных методов.		
4	**Тема 2.4** Приготовление холодных десертов с использованием фруктов и ягод	**Содержание учебного материала** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Технология приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбука, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 4 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		

5	**Тема 2.5** Приготовление замороженных десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 5 Описать два способа подачи замороженного десерта. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
6	**Тема 2.6** Приготовление сырных и творожных сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 6 Составить схему приготовления сырного, творожного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
7	**Тема 2.7** Приготовление комбинированных сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Приготовление холодных сладких блюд, десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, брушетон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		пищевых продуктов (ХАССП).		
		Домашнее задание № 7 Составить рецептуру комбинированного десерта, опираясь на лекционный материал.		
8	**Тема 2.8** Приготовление горячих десертов с использованием фруктов и ягод	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов с фруктами и ягодами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 8 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
9	**Тема 2.9** Приготовление горячего суфле, пудингов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской»	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 9 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
10	**Тема 2.10** Приготовление соусов для сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных соусов для сладких блюд, десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Технология приготовления горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки соусами для подачи сладких	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**

		блюд, десертов сложного ассортимента.		
		Домашнее задание № 10 Предложить варианты декорирования горячего или холодного десерта соусами (2 варианта).		
11	**Тема 2.11** Правила оформления и отпуска сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к условиям и срокам хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия хранения декора и соусов к холодным и горячим сладким блюдам, десертам.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 11 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного десерта по индивидуальному заданию.		
12	**Тема 2.12** **Пр. № 1** Расчет сырья для приготовления сложных десертов	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: 1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 12 Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций «Яблок жаренных в тесте».		
Раздел 3. Приготовление горячих, холодных напитков				

13	**Тема 3.1** Классификация и методы приготовления холодных, горячих напитков	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных, горячих напитков. Методы приготовления холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 13 Составить схему на тему «Классификация холодных, горячих напитков»		
14	**Тема 3.2** Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4**
		Домашнее задание № 14 Составить схему приготовления холодного или горячего напитка сложного приготовления с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно напиток из материала лекции.		
15	**Тема 3.3** **Пр. № 2** Расчет сырья для приготовления горячих, холодных напитков	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: 1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. 2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**

		Домашнее задание № 15 Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций «Напитка из шиповника», если выход 1 порции 200г.		
	Лабораторная работа №1 Приготовление фруктовых салатов, терринов	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый салат, террин согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал. Оценить.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №2 Приготовление муссов, кремов	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый мусс, ванильный крем из сметаны, крем брюле согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №3 Приготовление десертов с сыром и творогом	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить десерты с использованием сыра и творога согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №4 Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить холодные десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №5	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09**

	Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячее суфле, фруктовый крамбол согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.		**ПК 4.1** **ПК 4.3**
	Лабораторная работа №6 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячие десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Самостоятельная работа Составить презентацию на тему «Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	**4**	
		Итого МДК 04.02	**58**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования 2. Подготовить рабочее места для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4. Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию 5. Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов 6. Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов 7. Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов 8. Приготовление используя разные технологии приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов 9. Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов			**144**	

10. Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Организация хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 13. Упаковка готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования 14. 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.). 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание 6визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 17. Творческое оформление соусом холодных блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Творческое оформление соусом горячих блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 19. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания 20. Обеспечение условий, температурного и временного режима хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания 21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 22. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации	

питания). 23. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 24. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Консультации		**6**	
Экзамен		**6**	
Всего часов		**234**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940)
11. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт
13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 года N 1515] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

2. Российская Федерация. Законы о качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 01.05.2020г. № 47-ФЗ] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

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

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

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27, с изменениями на 6 июля 2011 года. - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

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

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований	

	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры	

	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения	

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
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	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Тупоногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……...

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……...

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….

2. Структура и содержание профессионального модуля……...

2.1. Трудоемкость освоения модуля……

2.2. Структура профессионального модуля……

2.3. Содержание профессионального модуля…….

3. Условия реализации профессионального модуля……..

3.1. Материально-техническое обеспечение……...

3.2. Учебно-методическое обеспечение……...

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	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	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	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	изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	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	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать	полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;	

	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		
ПК 5.3	подбирать в соответствии	ассортимент,	приготовления,

	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;	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;	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

	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;	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	

	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4	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;	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	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

	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских	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	

	изделий; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды	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	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

	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 безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость;	взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями;	

	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		

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**
		Знание: Ингредиенты, используемые в кондитерском производстве, их доступность, стоимость, условия хранения и способы применения Умение: Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита Навыки: Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы Знание: Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов Умение: Устранения недостатков в случае непредвиденных результатов	Тема 1.1 Ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий. Тема 1.2 Отделочные полуфабрикаты. Виды фаршей и сладких начинок Тема 1.3 Производство хлеба Тема 1.8 Приготовление жареных изделий из теста Тема 2.2 Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него Тема 2.3 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него Тема 2.5 Технология приготовления пряничного теста и изделия из него	46	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

			Тема 2.7 Технология приготовления изделий из заварного теста Тема 2.9 Технология приготовления изделий из бисквитных полуфабрикато в Тема 2.10 Пр №3 Расчет рецептур для приготовления бисквитного теста Тема 2.11 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него Тема 3.2 Украшения для торта из крема, мастики и карамели Тема 3.10 Пр №4 Разработка макета бисквитных тортов и пирожных Тема 3.11 Ассортимент и технология приготовления муссовых тортов и пирожных Лабораторная работа № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и		

			изделия из него. Лабораторная работа № 3 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Лабораторная работа №10 Приготовление муссовых тортов. Антреме Лабораторная работа №12 Приготовление авторского кондитерского изделия		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	516	
Учебные занятия	134	70
В том числе		
Теоретические занятия	64	
Практические занятия	70	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	360	360
производственная	*360*	*360*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01* *МДК 05.02* *ПП 05* *В форме дифференцированного зачета* *ПМ 05 в форме экзамена*	12	
Всего	**516**	**430**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-09 ПК 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**20**	**10**	**20**	10	10		-	-			
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**124**	**60**	**124**	54	60		-	**4**	**6**		
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	Производственная практика	**360**	**360**									**360**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***516***	**430**	***134***	***64***	***70***	**-**	**-**	***4***	**6**	**-**	**360**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
1	**Тема 1. Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту кондитера при приготовлении хлебобулочных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. **Домашнее задание № 1** В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления хлебобулочных изделий	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9
2	**Тема 2. Пр№1 Охрана труда.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека. Им выдаются карточки с моделированными производственными ситуациями по нарушению технике безопасности и ситуаций на рабочем месте. Студенты должны выявить причины сложившейся ситуации и объяснить, что сделать что бы их предотвратить.	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9
3	**Тема 3. Виды оборудования и производственного инвентаря**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий. Виды, назначение технологического оборудования для хранения п/ф и готовых изделий, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашнее задание№ 2** Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название технического оборудования, инвентаря, инструментов и основные правила работы» Название технического оборудования, инвентаря, | Основные правила работы. Правила безопасной	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9

		инструментов			
4	**Тема 4. Виды теплового оборудования**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического теплового оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №3** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. 1. Перед началом работы 2. Во время работы. 3. По окончанию работы	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9
5	**Тема 5 Виды взбивальных и тестомесильных машин**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение тестомесильных машин, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. 1. Перед началом работы 2. Во время работы. 3. По окончанию работы	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9
6	**Тема 6 Пр№2 Рабочее место кондитера**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека и составляют макет рабочего места кондитера на формате А4. Затем идет обсуждение получившегося результата.	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9
7	**Тема 7 Пр№3 Техника безопасности на рабочем месте кондитера, при работе на оборудовании**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты прописывают охрану труда и технику безопасности при работе с оборудованием и инвентарем на рабочем месте кондитера на оборудование и инвентарь из макета рабочего места кондитера.	2	ПК 5.1 ОК 1 – 9

<table>
<tr><td>8</td><td>Тема 8
Сырье хлебопекарного производства. Правила обработки</td><td>Содержание учебного материала
Виды сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Правила выбора продуктов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Способы и виды обработки продуктов, выбранных для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Выбор и обеспечение способов хранения сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.
Домашняя работа № 5
Составить таблицу «Виды сырья для хлебопекарного производства»
<table><tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Способ обработки</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 9
Пр№4
Составление заявки на сырье</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется индивидуально в рабочих тетрадях.
Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).
Распределить сырье из заявок по холодильникам, прописать условия и сроки хранения каждого вида сырья.</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 10
Пр№5
Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий.
Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий
Выполненное задание обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 6
На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">ассортимента</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий.</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Особенности сочетания и обработки выбранных продуктов.
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
<table><tr><td>№п\п</td><td>Название продукта</td><td>Вкусовые особенности</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Отделочные полуфабрикаты. Виды фаршей и сладких начинок</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, кондитерских изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранение полуфабрикатов.
Технология приготовления не сладких фаршей для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.
Технология приготовления сладких начинок для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.

Домашняя работа №2
На формате А4 составить таблицу – памятку «Условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов, фаршей, сладких начинок»
<table><tr><td>№п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Производство хлеба</td><td>Содержание учебного материала
Классификация видов теста и процессы, происходящие при его замесе. Способы разрыхления.
Технологический процесс приготовления ржано-пшеничного хлеба и пшенично – ржаного и пшеничного хлеба. Требование к качеству хлебных изделий, сроки</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>и условия их хранения Дефекты хлебобулочных изделий.
Домашняя работа №3
Заполнить таблицу: «Условия и сроки хранения хлеба»<table><tr><td>№п/п</td><td>Виды хлеба</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Приготовление дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура дрожжевого теста безопарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления теста безопарным способом.
Домашняя работа № 4
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Изделия из дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа №5
На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления теста опарным способом.
Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого тема приготовленного опарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа №6
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста опарным способом»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Пр №1 Расчет упека,</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5</td></tr>
</table>

	припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет упека, припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.		ОК 1 – 9
8	**Тема 1.8 Приготовление жареных изделий из теста**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление жареных изделий из теста. Правила разделки теста для приготовления жареных изделий. Правила жарки. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить технологические схемы приготовления жареных изделий из теста	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
		Самостоятельная работа № 1 Составить презентацию на тему «Виды дрожжевого теста и изделий из него»	2	
9	**Тема 1.9 Приготовление слоеного и дрожжевого слоеного теста. Изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа № 8** На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.	**2**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
10	**Тема 1.10 Приготовление блинного теста и теста для оладий**	**Содержание учебного материала** Приготовления блинного теста и теста для оладий. Технология приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить схему – памятку «приготовления блинного теста и теста для оладий»	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
Тема 2 Приготовление без дрожжевого теста и изделий из них				
11	**Тема 2.1**	**Содержание учебного материала**		ПК 5.1 –

<table>
<tr><td></td><td>Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней, изделий из него</td><td>Приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 10
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней»</td><td>2</td><td>5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления сдобного пресного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура сдобного пресного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления сдобного пресного теста
Технология приготовление изделий из сдобного пресного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 11
На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления сдобного пресного теста»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименования сырья</td><td>Пищевая ценность</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.3
Технология приготовления вафельного теста и изделий из него</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура вафельного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления вафельного теста.
Технология приготовление изделий из вафельного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.

Домашняя работа №12
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления вафельного теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.4
Пр №2 Расчет рецептур для приготовления сдобного и вафельного</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

	теста	Расчет рецептуры для приготовления сдобного и вафельного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.		
15	**Тема 2.5 Технология приготовления пряничного теста и изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления пряничного теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура пряничного теста. Сырцовый способ приготовление, заварной способ приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Подбор специй и дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления пряничного теста. Технология приготовление изделий из пряничного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение пряников. **Домашняя работа № 13** На формате А4 составить схему – памятку «приготовления пряничного теста»	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
16	**Тема 2.6 Технология приготовления песочного теста и изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления песочного теста и дополнительных ингредиентов к ним. Подбор дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления песочного теста. Технология приготовление изделий из песочного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления песочного теста» № п\п | Наименования сырья | Пищевая ценность | | |	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
17	**Тема 2.7 Технология приготовления изделий из заварного теста**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление изделий из заварного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение готовых изделий. **Домашняя работа №15** На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из заварного теста»	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
18	**Тема 2.8**	**Содержание учебного материала**		ПК 5.1 –

	Технология приготовления бисквитного полуфабриката основного	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления бисквитного теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката основного. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката основного. Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката буше. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката буше. Подготовка к оформлению бисквитных полуфабрикатов **Домашняя работа №16** На формате А4 составить схему – памятку «Приготовления бисквитного полуфабриката»	2	5.5 ОК 1 – 9
19	**Тема 2.9 Технология приготовления изделий из бисквитных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление изделий из бисквитных полуфабрикатов. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных полуфабрикатов. **Домашняя работа №17** На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из бисквитного полуфабриката»	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
20	**Тема 2.10 Пр №3 Расчет рецептур для приготовления бисквитного теста**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет рецептуры для приготовления бисквитного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.	**2**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
21	**Тема 2.11 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления воздушно – орехового теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления песочного теста**.** Технология приготовление изделий из воздушно – орехового теста. Правила приготовления печенья из воздушно – орехового теста. Требование к качеству	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9

<table>
<tr><td></td><td></td><td>к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 18
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из воздушно – орехового теста»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 3.1
Отделочные полуфабрикаты для тортов.</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика и рецептура сиропов, помады, фруктовых начинок, желе. Рецептура и технология приготовления кремов. Ассортимент украшений для тортов и пирожных.
Домашнее задание №19
Заполнить таблицу «Сырье для приготовления сиропов, фруктовых начинок, желе, требование к качеству сырья, условия и сроки хранения»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Требование к качеству</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1–9</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 3.2
Украшения для торта из крема, мастики и карамели</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика кремов для украшения. Технология приготовления крема для украшения тортов и пирожных. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Заполнить таблицу «Виды мастики и карамели»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Виды мастики</td><td>Основные правила работы с мастикой</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>…</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Виды карамели</td><td>Основные правила работы с карамелью</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашняя работа № 20</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Заполнить таблицу «Украшение тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название крема</td><td>Вид украшения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">24</td><td rowspan="2">Тема 3.3
Технология приготовления нарезных бисквитных пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление бисквитных пирожных нарезных. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных пирожных.
Домашняя работа №21
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления бисквитных пирожных»</td><td>2</td><td rowspan="2">ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>Самостоятельная работа №2
Составить презентацию на тему «Виды пирожных, особенности приготовление»</td><td>2</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Тема 3.4
Виды тортов. Технология приготовления бисквитных тортов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент и характеристика тортов. Рецептура бисквитных, слоеных тортов. Требования к качеству готовой продукции.
Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных тортов
Способы хранения готовых тортов, условия транспортировки готовых тортов. Способы реализации готовых тортов.
Домашняя работа №22
Заполнить таблицу «Виды тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование изделия</td><td>Краткая характеристика</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Тема 3.10
Пр №4 Разработка макета бисквитных тортов и пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется в команде по 2-3 человека, оформляется на отдельных листах А4.
1. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного торта (минимум 5 полуфабриката)
Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления торта, зарисовать план макет торта: вид сверху и разрез, в цвете
2. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного пирожного</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

		(минимум 4 полуфабриката) Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления пирожного, зарисовать план макет пирожного: вид сверху и разрез, в цвете		
27	**Тема 3.11 Ассортимент и технология приготовления муссовых тортов и пирожных**	**Содержание учебного материала** Виды муссовых пирожных. Характеристика основного сырья для приготовления пирожных. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых пирожных. Технология приготовления. Виды муссовых тортов. Характеристика основного сырья для приготовления тортов. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых тортов. Технология приготовления. **Домашняя работа №23** Заполнить таблицу «Условия и сроки хранения готовых муссовых пирожных» № п\п | Наименование пирожных и тортов | Условия и сроки хранения | | |	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
		Консультации	6	
Лабораторные работы				
1	**Лабораторная работа № 1 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста безопарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий	6	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
2	**Лабораторная работа № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий	6	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
3	**Лабораторная работа № 3 Приготовление дрожжевого слоеного**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9

	теста и изделий из него.			
4	**Лабораторная работа № 4 Приготовление блинного теста и теста для оладий.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из блинного теста и теста для оладий. Теста для блинчиков, оладий. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
5	**Лабораторная работа № 5 Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск изделий из пряничного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
6	**Лабораторная работа № 6 Приготовление воздушно – орехового теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из воздушно – орехового теста. Приготовление печений. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
7	**Лабораторная работа № 7 Приготовление заварного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из заварного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
8	**Лабораторная работа № 8 Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Рулет бисквитный**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск изделий из бисквитного полуфабриката. Приготовление рулетов из бисквитного полуфабриката. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
9	**Лабораторная работа № 9 Приготовление сложных тортов из бисквитного полуфабриката**	**Содержание учебного материала** Приготовление тортов из бисквитного полуфабриката. Оформление тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
10	**Лабораторная работа №10 Приготовление муссовых тортов.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката. Оформление муссовых тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1– 5.5 ОК 1 – 9

	Антреме			
11	**Лабораторная работа №11 Приготовление муссовых пирожных. Птифуры**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката.. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
12	**Лабораторная работа №12 Приготовление авторского кондитерского изделия**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление, подача авторских изделий. Составление рецептуры. Органолептическая оценка качества авторского кондитерского изделия	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)		6	
	Экзамен		6	
Производственная практика **Виды работ** 1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				

7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 10. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:ьмытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения		

выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. 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.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителей при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего часов	**516**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

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

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

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

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

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

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

14. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с.

15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и	

	аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для само-стоятельной работы **Промежуточная аттестация**: – экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

государственном и иностранном языках	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
, преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
, преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……...

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……...

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….

2. Структура и содержание профессионального модуля……...

2.1. Трудоемкость освоения модуля…….

2.2. Структура профессионального модуля……

2.3. Содержание профессионального модуля…….

3. Условия реализации профессионального модуля……..

3.1. Материально-техническое обеспечение……...

3.2. Учебно-методическое обеспечение……...

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Подготовка, уборка рабочего места Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Выбор, оценка качества,

	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Характеристики сырья, требования к его качеству Правила хранения сырья Правила подготовки сырья, продуктов	безопасности сырья, полуфабрикатов
ПК 6.2	Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста Определять готовность теста в процессе созревания Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Структуру и физические свойства различных видов теста Сущность процессов созревания теста Правила работы на оборудовании для приготовления теста Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
ПК 6.3	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму Проводить предварительную (промежуточную) расстойку Работать с	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий Способы разделки различных видов теста Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы Приемы отделки	Деления теста вручную Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий

	полуфабрикатами из замороженного теста Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	поверхности полуфабрикатов Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста	
ПК 6.4	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры Определять готовность изделий при выпечке Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста Методы определения готовности изделий при выпечке Правила техники безопасности при выборке готовой продукции	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий Наладки и регулирования режима работы печи
ПК 6.5	Использовать специализированное программное обеспечение Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Определять выход	Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием

	готовой продукции, рассчитывать упек и усушку	продукции с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий Методы расчета выхода готовой продукции Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий	специализированного программного обеспечения Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	194	
Учебные занятия	116	70
В том числе		
Теоретические занятия	46	
Практические занятия	70	70
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 06.01* *МДК 06.02* *ПП 06* *В форме дифференцированного зачета* *ПМ 06 в форме экзамена*	6	
Всего	**194**	**142**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-09 ПК 6.1-6.5	МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**80**	**46**	**80**	34	46		-	-			
ОК 01-09 ПК 6.5	МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	**36**	**24**	**36**	12	24		-	-			
	Производственная практика	**72**	**72**									**72**
	Промежуточная аттестация	**6**										
	Всего:	***194***	**142**	***116***	***46***	***70***	**-**	**-**	**-**		**-**	**72**

2.2. Содержание профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	**2**	**3**	**4**
МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**80/46**	
Раздел 1. Сырья для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**14/6**	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Содержание** Классификация хлебобулочных изделий. Диетические изделия. Национальные хлебобулочные изделия.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.**
Тема 1.2. Характеристика сырья и требования к его качеству	**Содержание** Виды сырья. Общие сведения об основном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Общие сведения о дополнительном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Условия и сроки хранения сырья.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.**
Тема 1.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство	**Содержание** Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.**
Тема 1.4. Практическое занятие № 1 **Моделирование ситуации по приемке сырья**	**Содержание** Моделирование ситуации по приемке сырья. Изучение товарных накладных и сопроводительной документации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.**
Тема 1.5. Лабораторная работа № 1 **Оценка качества сырья**	**Содержание** Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям качества.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.**
Тема 1.6. Технологическая	**Содержание**	2	**ОК 1-5, 7, 9**

схема производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Организация рабочего места для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.		**ПК 6.1.**
Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**18/10**	
Тема 2.1. Способы приготовления опары для различных видов теста	**Содержание** Активация дрожжей. Виды заварок и их приготовление. Способы приготовления опары. Приготовление различных видов закваски.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.2. Лабораторная работа № 2 Приготовление опары, закваски, заварки	**Содержание** Приготовление опары (густой, жидкой), закваски, заварки	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.3. Сущность процессов созревания теста	**Содержание** Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.4. Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста	**Содержание** Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста. Структура пшеничного и ржаного теста. Способы приготовления теста для пиццы. Способы введения ароматических, красящих веществ, сухих смесей в тесто. Определение готовности теста. Организация рабочего место для приготовления различных видов теста	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.5. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	**Содержание** Оборудование для дозирования и просеивания муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежеопрокидыватели	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.6. Практическое занятие № 2 Правила	**Содержание** Изучение паспортов тестоприготовительного оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**

безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования	Разработка памяток по безопасной эксплуатации.		
Тема 2.7. Практическое занятие № 3 Разработка аппаратно-технологических схем приготовления различных видов теста	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного теста, ржаного теста, теста для пиццы с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.8. Ассортимент и технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	**Содержание** Ассортимент фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Тема 2.9. Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Раздел 3. Технология деления теста, формования тестовых заготовок		**12/4**	
Тема 3.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Содержание** Ассортимент хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент мучных изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Тема 3.2. Способы разделки и формования теста для различных изделий	**Содержание** Основные операции разделки теста, их назначение. Способы разделки теста на куски. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Формование различных видов изделий. Тестоделительные машины,	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Тема 3.3. Практическое занятие № 5 Определение	**Содержание** Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**

массы куска теста с учетом упека и усушки	Значение точности развеса теста и допустимые отклонения в массе готовых изделий.		
Тема 3.4. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы	**Содержание** Требование к хлебным формам и кондитерским листам. Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов. Отделка поверхности заготовок в соответствии с технологической инструкцией. Надрезка подового хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков. Укладка полуфабрикатов на формы. Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы. Дефекты полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Тема 3.5. Расстойка тестовых заготовок	**Содержание** Расстойка теста, её значение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки. Технологические параметры для окончательной расстойки. Способы регулирования режима температуры и влажности. Способы определения окончательной расстойки, готовности полуфабрикатов к выпечке. Перерасстойка, ее признаки. Оборудование для расстойки.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Тема 3.6. Практическое занятие № 4 Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, тестоокруглительного оборудования, расстоечных шкафов	**Содержание** Изучение устройства тестоделительного, тестоокруглительного оборудования. Тестораскаточные машины. Расстоечные шкафы. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		**36/26**	
Тема 4.1. Основные этапы выпечки тестовой заготовки	**Содержание** Теплофизические основы выпечки хлеба. Упек хлеба. Величина упека. Изменения, происходящие в хлебе при выпечке – коллоидные процессы: образование твердой хлебной корки, образование мякиша,	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**

	колер изделия. Влагообмен тесто-хлеб. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке изделия - гидролиз крахмала, гидролиз белков, клейстеризация и денатурация белков. Методы определения готовности изделий при выпечке.		
Тема 4.2. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей	**Содержание** Режимы и условия выпечки различных хлебобулочных и мучных изделий. Оборудование, применяемое для термической обработки тестовых заготовок. Типы печей. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Классификация печей. Основные элементы печей. Меры соблюдения техники безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации хлебопекарных печей. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Санитарные требования к оборудованию и помещению.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
Тема 4.3. Особенности выпечки формового и подового хлеба	**Содержание** Особенности выпечки пшеничного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки. Особенности выпечки ржаного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки. Требования к качеству готового хлеба.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
Тема 4.4. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий	**Содержание** Особенности выпечки булочных и сдобных изделий на листах и на поду печей. Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Требования к качеству, выход готовых изделий.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
Тема 4.5. Особенности выпечки пиццы	**Содержание** Особенности технологии приготовления различных видов пиццы: неаполитанской, римской, кальцоне. Особенности выпечки.	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**

	Требования к качеству готовых изделий.		
Тема 4.6. Практическое занятие № 5 Разработка аппаратно-технологических схем приготовления различных изделий	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Описание требований к качеству.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
Тема 4.7. Лабораторная работа № 3 Выпечка хлеба формового из муки высшего и первого сортов	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
Тема 4.8 Лабораторная работа № 4 Выпечка хлеба подового из муки ржаной обойной	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
Тема 4.9 Лабораторная работа № 5 Выпечка булочных и сдобных изделий	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
Тема 4.9 Лабораторная работа № 6 Выпечка национальных мучных изделий и пиццы	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
			Итого по МДК.06.01
МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)		**36/24**	
Тема 1.1. Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных	**Содержание** Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг.	2	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**

технологий			
Тема 1.2. Системы автоматизации пекарни	**Содержание** Характеристика существующих систем автоматизации пекарни: FUSION POS, Yuma, r_keeper, iiko, Presto, Paloma365, iSOK, Tillypad, SmartTouch POS	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.3. Особенности программы «iiko»	**Содержание** Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.4. Настройка программы «iiko»	**Содержание** Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.5. Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	**Содержание** Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.6. Сервисные услуги программы «iiko»	**Содержание** Сервисные услуги программы «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.7. Практическое занятие № 1 Расчет производственных рецептур в программе «iiko»	**Содержание** Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Нормы взаимозаменяемости сырья. Расчет количества замененного сырья по ТТК.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.8. Практическое занятие № 2 Расчет рецептур хлеба в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различных видов хлеба	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.9. Практическое занятие № 3 Расчет рецептур хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
Тема 1.10. Практическое занятие № 4 Расчет рецептур мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**

Тема 1.11 Практическое занятие № 5 Разработка ассортимента хлеба в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента хлеба для пекарни	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.12 Практическое занятие № 6 Разработка ассортимента хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента хлебобулочных изделий для столовой	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.13 Практическое занятие № 7 Разработка ассортимента мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента мучных изделий для кафе	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.14 Практическое занятие № 8 Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.15 Практическое занятие № 9 Расчет себестоимости мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет себестоимости мучных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.16 Практическое занятие № 10 Расчет упека и усушки в программе «iiko»	**Содержание** Расчет упека и усушки хлеба, хлебобулочных, мучных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.17 Практическое занятие № 11 Ведение учета продуктов на складе в программе «iiko»	**Содержание** Работа с модулем складского учета	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
Тема 1.18 Практическое занятие № 12 Составление заявок на сырье, продукты в программе «iiko»	**Содержание** Составление заявок на сырье с учетом имеющихся запасов	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**

Всего по МДК.06.02	**36**	
Промежуточная аттестация	**6**	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопарным способом. 2. Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. 3. Приготовление теста для изделий булочных. 4. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрож-жевого слоеного теста. 5. Деление теста. Округление тестовых заготовок. 6. Формование тестовых заготовок. 7. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. 8. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста. 9. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. 10. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. 11. Расчет рецептур в программе «iiko» 12. Складской учет в программе «iiko»	**72**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.-6.5.**
Всего:	**194**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., 2020 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 252 с.
6. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 695 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Оценивает качество и безопасность используемого сырья. Использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготавливает тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Выпекает хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Использует специализированное программное обеспечение в работе	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией питания; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение выполнения

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы; - пользоваться современными средствами ИКТ в профессиональной среде	практических, лабораторных работ
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	-непрерывно повышать квалификацию в сфере профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и коллективом в ходе прохождения преддипломной практики	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотное составление и оформление деловой переписки, общение с потребителями	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-применять принципы экологичного и устойчивого производства в профессиональной деятельности, проявлять стойкость и стрессоустойчивость в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- использование нормативной документации отрасли при оформлении отчета по преддипломной практике	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык……
ООД.02 Литература……...
ООД.03 История……
ООД.04 Обществознание……..
ООД.05 География……
ООД.06 Иностранный язык……
ООД.07 Математика……..
ООД.08 Информатика……...
ООД.09 Физическая культура……
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины……
ООД.11 Физика……...
ООД.12 Химия……
ООД.13 Биология……...
ООД.14 Введение в отрасль……
ООД.15 Индивидуальный проект……...
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены….....
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.....
ОП.03 Безопасность жизнедеятельности……
СГ.04 Физическая культура.....
СГ.05 Основы финансовой грамотности……..
СГ.06 Культура речи и деловое общение……..
ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации.....
ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.....
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.....
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.....
ОП.05 Основы калькуляции и учета.....
ОП.06 Охрана труда…….....
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.....
ОП.09 Физическая культура…….....
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение……...
ОП.11 Предпринимательская деятельность……
ОП.12 Социальное питание……..
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний……..
ОП.14 Технология блюд национальной кухни……

2024 г.

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчик:

Привалова Н.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.01 Русский язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь создавать тексты в устной и письменной форме различных стилей речи, различать элементы нормированной и ненормированной речи, писать диктанты и сочинения, выполнять упражнения, делать грамматические и синтаксические разборы. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи, единицы и уровни языка, основные принципы русской орфографии и пунктуации. В самостоятельной работе: работа со словарями и справочниками, подготовка к написанию диктантов и сочинений, конспектов и рецензий. Создавать тексты научного, официально-делового и публицистического стиля, анализировать произведения русской классической литературы, делать речеведческий анализ текста. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

создавать тексты в устной и письменной форме различных стилей речи, различать и элементы нормированной и ненормированной речи, писать диктанты и сочинения, выполнять упражнения, делать грамматические и синтаксические разборы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи, единицы и уровни языка, основные принципы русской орфографии и пунктуации.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: - совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: - принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; - сформировать системы знаний о 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; - обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-

		деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: - общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); - о русском языке как духовнонравственной и культурной ценности многонационального народа России; - о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; - об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; - сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать 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)
ОК 09. Пользоваться профессиональной	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки

документацией на государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; - совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

	инструкциями и регламентами. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- сформировать 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; - обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации - 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) - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;

		сформированность представлений о формах существования национального русского языка

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.01 Русский язык

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	***Объём часов***
Объем образовательной нагрузки (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**78**
в том числе:	
Основное содержание	**62**
теоретическая подготовка	**50**
лабораторные и практические занятия	**12**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**
Прикладной модуль	**16**
в том числе теоретическая подготовка	**10**
лабораторные и практические занятия	**6**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.01 Русский язык

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр **Раздел 1. Повторение**		
1	**Тема 1.1** **Язык и речь.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль № 1):** Язык и речь. Речь устная и письменная. Составление диалогов между работниками кухни. Проигрывание рабочих ситуаций. **Домашнее задание № 1:** письменно составить инструкции для поваров, пекарей, кондитеров.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
2	**Тема 1.2** **Фонетика. Графика. Орфоэпия.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 2):** Фонетика. Графика. Орфоэпия. Система гласных и согласных звуков русского языка. Ударение. (Постановка ударений в профессиональных словах**).** Фонетический разбор. **Домашнее задание № 2:** письменно сделать фонетический разбор профессиональных слов, не менее 5.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
3	**Тема 1.3** **Лексика.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 3):** Лексика: понятие слова. Многозначность слова. Эмоционально окрашенная лексика и экспрессивность слова. Прямое и переносное значение слов. Синонимы. Омонимы. Антонимы. Анализ инструкций и регламентов. **Домашнее задание № 3:** составить словарь профессионализмов (будущая профессия), не менее 10 слов.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
4	**Тема 1.4**	**Практическая работа № 1**	2	ОК4

	Пр. р. № 1 **Морфемика и словообразование.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные морфемы русского языка. Способы словообразования. Морфемный и словообразовательный разборы. **Домашнее задание № 4:** сделайте морфемный разбор следующих слов: *апельсин, назло, подосиновик, сверхумный.*		ОК5 ОК9
5	**Тема 1.5** **Пр. р. № 2** **Фразеология.**	**Практическая работа № 2 (Прикладной модуль пр. р. № 1)** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание № 5:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
6	**Тема 1.6** **Морфология.**	**Содержание изучаемого материала:** Система частей речи в русском языке. Самостоятельные части речи и их морфологические признаки. **Домашнее задание № 6:** Сделайте морфологический разбор следующих слов: *белизна, белое, белел.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
7	**Тема 1.7** **Орфография: правописание гласных и согласных в корне слова.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 4):** Правописание проверяемых и непроверяемых гласных в корне. Правописание непроизносимых и удвоенных согласных в корне слова. Правописание корней с чередующимися гласными. Работа с профессиональной лексикой. **Домашнее задание № 7:** составить словарь профессионализмов из слов с безударными гласными, не менее 15 слов.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
8	**Тема 1.8** **Пр. р. № 3** **Орфография: правописание приставок и суффиксов разных частей речи.**	**Практическая работа № 3** **Содержание изучаемого материала:** Правописание приставок –ПРЕ и –ПРИ. Правописание приставок на –З и –С. Правописание –И и –Ы после приставок. Правописание суффиксов существительных. Н и НН в прилагательных и причастиях. **Домашнее задание № 8:** выучить пройденные правила, подготовка к рубежному контролю.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест, содержание «ККОС Русский язык по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»		ОК4 ОК5

				ОК9
		Раздел 2. Морфология орфография		
9	**Тема 2.1** **Имя существительное: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфология. Особенности самостоятельных и служебных частей речи. Морфологические и синтаксические признаки имени существительного: склонение, род, число, падеж, категория одушевленности, нарицательные и собственные имена. **Домашнее задание № 9:** Определите род данных существительных: авокадо, алоэ, бандероль, бра, вуаль, вуз, Гоби, денди, жабо, желе, имбирь, казино, кофе, кашне, кашпо, кольраби, какао, маэстро, меню.	2	ОК4 ОК5 ОК9
10	**Тема 2.2** **Имя прилагательное: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки имени прилагательного: разряд, род, число, падеж, степень сравнения. **Домашнее задание № 10:** Вставьте пропущенные буквы: Гости..ый двор, пече..ый картофель, ветр..ный день, урага..ый ветер, безветр..ые дни, негаш..ая известь, смышл..ый малыш, стекля..ая дверь, газирова…ая вода; кова..ый сундук, дискуссио..ый вопрос, взволнова..ая речь, мощё..ая улица, жева..ая бумага, свяще..ый союз, непуга..ая ворона, ветр..ая мельница, художестве..ое произведение, кваше..ая капуста, асфальтирова..ая дорога.	2	ОК4 ОК5 ОК9
11	**Тема 2.3** **Глагол: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки глагола: залог, спряжение, возвратность, число, лицо, время, вид. **Домашнее задание № 11:** Определите спряжение глаголов, образуйте форму 2-го лица единственного числа и 3-го лица множественного числа: Сеять, ознакомиться, веять, гнать, стелить, ненавидеть, слышать, колоть, таять, зависеть, надеяться.	2	ОК4 ОК5 ОК9
12	**Тема 2.4** **Имя числительное: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала**: Морфологические и синтаксические признаки имени числительного: разряд, род, число, падеж. **Домашнее задание № 12:** Выберите правильную форму числительного и существительного: Для (пяти— пятерых) женщин; (три— трое) красивых (коня— коней); (шесть— шестеро) работниц завода; (четыре— четверо) (ножницы— ножниц); (два— двое) знакомых (лица— лиц); (четыре— четверо) (студентки— студенток).	2	ОК4 ОК5 ОК9
13	**Тема 2.5** **Местоимение:**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки местоимения: разряд, лицо, род, число, падеж.	2	ОК4 ОК5

	морфологические признаки.	**Домашнее задание № 13:** Составьте и напишите предложения со следующими формами неопределённых местоимений: Кто-то, с кем-то, кому-нибудь, кого-либо, кое-какие, кое у кого, кое-что, чему-нибудь, чем-либо, кое о чём.		ОК9
14	**Тема 2.6** **Пр. р. № 4** **Морфология: орфография.**	**Практическая работа № 4 (Прикладной модуль пр. р. № 2)** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 14:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15	**Тема 2.7** **Причастие: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки причастия: действительные и страдательные, время, вид, род, число, падеж. Причастный оборот. **Домашнее задание № 15:** Спишите, расставляя знаки препинания. Обозначьте причастные обороты: 1) Наступает золотая осень приносящая дожди. 2) Река огибавшая берег уходила в горы. 3) Не закрытая тучей заря освещала окна.4) Мы опускаем руки в воду струящуюся между пальцев. 5) Замёрзшие за ночь цветы оживали.6) Листья кружащиеся в воздухе падают на землю.	2	ОК4 ОК5 ОК9
16	**Тема 2.8** **Деепричастие: морфологические признаки.**	**Содержание изучаемого материала**: Морфологические признаки деепричастия: вид, возвратность, время. Деепричастный оборот. **Домашнее задание № 16:** Повторение изученного.	2	ОК4 ОК5 ОК9
17	**Тема 2.9** **Пр. р. № 5** **Наречие и категория состояния: морфологические признаки.**	**Практическая работа № 5** **Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки наречия: степени сравнения. Наречие и категория состояния: сходства и различия. **Домашнее задание № 17:** Вставьте пропущенные буквы: *Шагнуть влев..., справ... обгоняет грузовик, уйти засветл..., задолг... до приказа, добраться затемн..., вытереть досух..., изредк... интересоваться, начать занов...*	2	ОК4 ОК5 ОК9
		2 семестр		

18	**Тема 2.10** **Предлог и частица.**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. **Домашнее задание № 18:** Перепишите, раскрывая скобки. Частицы подчеркните. *1) Поди(ка) ты сюда, присядь(ка) ты со мной. 2) Степан не решился(таки) идти прямо в усадьбу. 3) Нельзя(ли) пожалеть о ком(нибудь) другом? 4) Письмецо было вежливое, но все(таки) решительное и немногословное. 5) Жил(бы) он славно, не знал(бы) заботы, кабы не стали глаза изменять.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
19	**Тема 2.11** **Союз. Междометия и звукоподражания.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание № 19:** Вставьте пропущенные буквы. Раскройте скобки. Сделайте морфологический разбор союзов из первого и второго предложения. *1. Я вертела шкатулочку (и)так (и)этак, но (не)смогла её открыть. 2. (И)так, сегодня мы нач..наем изучать тему "Правописание союзов". 3. Выуч..те правило о правописани.. союзов так(же) сделайте два упражнения на эту тему. 4. Мы отдохнём (за)тем холмом, а (за)тем продолжим наш поход. 5. Мы то(же) были вчера в парке.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
20	**Тема 2.12** **Пр. р. № 6** **Служебные части речи**	**Практическая работа № 6** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 20:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9
Раздел 3. Текст. Стили речи				
21	**Тема 3.1** **Текст. Стили речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Признаки текста. Типы речи. Стили речи и их особенности. **Домашнее задание № 21:** повторение материала, подготовка к практическим работам.	2	ОК4 ОК5 ОК9
22	**Тема 3.2** **Пр. р. № 7** **Повествование.**	**Практическая работа № 7** **Содержание практической работы:** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Задания для выполнения: письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание № 22:** работа над ошибками.		
23	**Тема 3.3** **Пр. р. № 8** **Описание.**	**Практическая работа № 8** **Содержание практической работы:** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание № 23:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9
24	**Тема 3.4** **Пр. р. № 9** **Рассуждение.**	**Практическая работа № 9 (Прикладной модуль пр. р. № 3)** **Содержание практической работы:** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание № 24:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 4. Синтаксис и пунктуация				
25	**Тема 4.1** **Словосочетание.**	**Содержание изучаемого материала:** Словосочетание. Типы связи в словосочетании. **Домашнее задание № 25:** Найдите и укажите в словосочетании главное и зависимое слово и укажите, какой частью речи является главное слово. Определите тип словосочетания. *Зимние вечера, долго рассказывает, двое саней, очень уютно, таёжный посёлок, недалеко от берега, уставший от забот, движущиеся силуэты, пойти за покупками, играя с мячом.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
26	**Тема 4.2** **Простое предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Простое предложение. Синтаксическая характеристика предложения. Знаки препинания в простом предложении. **Домашнее задание № 26:** Перепишите предложения, расставляя знаки препинания. Выделите грамматические основы: *1. Люблю Отчизну я но странною любовью! 2. Павел Петрович Кирсанов воспитывался сперва дома, так же как и младший брат его Николай,*	2	ОК4 ОК5 ОК9

27	**Тема 4.3** **Простое осложненное предложение: предложения с обособленными членами предложения.**	*потом в пажеском корпусе. 3. Николай Петрович быстро обернулся и подойдя к человеку высокого роста в длинном балахоне с кистями только что вылезшему из тарантаса крепко стиснул его обнажённую красную руку. 4. И какой же русский не любит быстрой езды? 5. Внимать вам долго понимать душой всё ваше совершенство пред вами в муках замирать бледнеть и гаснуть вот блаженство!* **Содержание изучаемого материала:** Простое осложненное предложение: предложения с обособленными членами предложения. Знаки препинания при обособленных членах. **Домашнее задание № 27:** Спишите предложения, расставив знаки препинания. В предложениях подчерните обособленные члены предложения: *Байкал называют сибирским морем таинственным и загадочным. Мы выехав из Иркутска на рассвете приближаемся к нему и замираем от восторга при виде его стеклянной голубой глади. Озеро окруж…нное горами ра…тилается у наших ног. Многочисленные притоки Байкала наполняют озеро водой а выт…кает из него только Ангара. Байкальские рыбы выловле…ые на больш…й глубине не ум…рают а продолжают жить в аквариуме при резком изменении давления.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
28	**Тема 4.4** **Простое осложненное предложение: предложения с вводными и вставными конструкциями.**	**Содержание изучаемого материала:** Простое осложненное предложение: предложения с вводными и вставными конструкциями. Знаки препинания при вводных и вставных конструкциях. **Домашнее задание № 28:** Спишите, расставьте знаки препинания: *1. К счастью никто меня не заметил. 2. Вронский к ужасу своему почувствовал что он сделал скверное непростительное движение. 3. Червяки жили долго и превращались иногда к великой нашей радости в куколки. 4. К удивлению моему мужик самым благодушным образом здоровается с перевозчиком Тюлиным. 5. Тут к неописуемому восхищению Пети на старом кухонном столе была устроена целая слесарная мастерская.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
29	**Тема 4.5** **Простое осложненное предложение.**	**Содержание практической работы:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК4 ОК5 ОК9

30	**Тема 4.6 Сложносочиненное предложение.**	**Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 29:** работа над ошибками. **Содержание изучаемого материала:** Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в ССП. **Домашнее задание № 30:** Перепишите предложения, подчеркните грамматические основы и составьте схемы: *1) За окном медленно падал снежок, и снежный, ясный свет лежал на стенах комнаты. 2) Месячный свет падал из окон бледно-голубыми, бледно-серебристыми арками, и в каждой из них был дымчатый теневой крест, мягко ломавшийся по озаренным креслам и стульям. 3) Солнце закатилось, и над городом стояла золотистая пыль. 4) Поезд тронулся, и она остановилась, глядя широко раскрытыми синими глазами на мелькающие вдоль платформы вагоны. 5) В саду было тихо, только птица иногда ворочалась и опять засыпала в липовых ветвях, да нежно охали древесные лягушки, да плескалась рыба в пруду.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
31	**Тема 4.7 Бессоюзное предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Бессоюзное предложение. Знака препинания в БСП. **Домашнее задание № 31:** Спишите, вставляя знаки препинания и обозначая грамматические основы предложений: *1) Острый язык дарование длинный язык наказание. 2) Родное место мать родная а чужбина мачеха. 3) Терпение одно из жизненных сокровищ. 4) С молодыми посидеть самому помолодеть. 5) Для кого труд радость для того жизнь счастье.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
32	**Тема 4.8 Сложноподчиненные предложения с придаточными определительными.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с придаточными определительными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание № 32:** Запишите предложения, подчёркивая грамматические основы и расставляя знаки препинания: *1) Каждый день проходил я мимо берёзы на которой чернело гнездо. 2) Он спускался с гор вершины которых уже не видны в темноте. Шаги и осыпь камней глушил всё нарастающий, всё призывней ревущий гул потока на котором вспыхивали и гасли клочья белой пены. 3) Наконец мы видим лес, хмурое небо в мохнатых тучах меж которыми лишь (кое) где видна бледная просинь. На берегах бело и (от) того река кажется тёмной, (не) приветливой.*	2	ОК4 ОК5 ОК9

33	**Тема 4.9 Сложноподчиненные предложения с придаточными изъяснительными.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с придаточными изъяснительными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание № 33:** Запишите текст, вставляя пропущенные буквы, расставляя и объясняя знаки препинания: *Я никому (н..) поверю что есть на нашей земле места скучные и (н..) дающие никакой пищи н.. глазу н.. слуху н.. воображению н.. человеческой мысли. Только исследуя какой-нибудь клоч..к нашей страны можно понять как она хороша и как мы сердцем пр..вязаны к каждой её тропинке роднику и даже к робкому попискиванию лесной пичуги.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
34	**Тема 4.10 Сложноподчиненные предложения с придаточными обстоятельственными.**	**Содержание изучаемого материала**: Сложноподчиненные предложения с придаточными обстоятельственными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание № 34:** Закончите предложения так, чтобы получились сложноподчинённые предложения с придаточными образа действия и степени: *1) Ветер дул с такой силой, что ... .* *2) Туча настолько надвинулась на солнце, что ....* *3) Я чувствую в душе такую радость, что ... .* *4) Он был настолько интересным рассказчиком, что ... .* *5) Мы ехали так быстро, будто....*	2	ОК4 ОК5 ОК9
35	**Тема 4.11 Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание № 35:** Запишите. Расставьте знаки препинания. Составьте схемы предложений: *1) Не_надо хвалиться, коли не_знаешь, как рожь родится. 2) Кому приходилось странствовать по тайге, тот знает, что значит во время непогоды найти зверовую фанзу. 3) Я узнал, что залив этот похож на исполинский конденсатор соли и что вся местность вокруг него не_исследована. 4.) Она вдруг поняла, что где-то сошла с тропы, и повернула туда, где, показалось, проходила тропа. 5) Мы сразу поняли, что дети дома не ночевали и что они, скорее всего, заблудились в болоте.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
36 37	**Тема 4.12 Способы оформления чужой речи.** **Тема 4.13**	**Содержание изучаемого материала:** Способы оформления чужой речи. **Домашнее задание № 36:** составьте диалог на тему «Ситуация в техникуме» (на выбор студента) **Содержание практической работы:** работа с источниками информации,	2 2	ОК4 ОК5 ОК9 ОК4

	Сложное предложение.	выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 37:** работа над ошибками.		ОК5 ОК9
38	**Тема 4.14** **Создание текстов различных жанров и стилей.**	**Содержание практической работы (Прикладной модуль № 5):** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание № 38:** работа над ошибками.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
39	**Тема 4.15** **Повторение: орфография и синтаксис.**	**Содержание изучаемого материала:** Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Подведение итогов. Представление проектов. **Домашнее задание № 39:** повторение изученного.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Консультация «Орфография. Морфология»	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Консультация «Орфография. Морфология»	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Консультация «Орфография. Морфология»	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Экзамен		6	
		Итого	**90**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: русского языка и литературы.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

рабочие места по количеству обучающихся;

оборудованное рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;

наглядные пособия;

методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);

компьютерные (компьютер, принтер, сканер);

телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

Учебник: «Русский язык» 10-11 классы: для общеобразовательных учреждений / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. – М: ООО «ТИД Русское слово», 2023 г. – 448 с.

Дополнительные источники:

Введенская Л.А. Русский язык и культуа речи. Учебное пособие / Л.А. Введенская, М.Н. Черкасов. – РнД.: Феникс, 2022. – 380 с.

Введенская Л.А. Русский язык. Культура речи. Делоое общение: учебник. / Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. – М.: - КноРус, 2022. – 424 с.

Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник / Н.В. Кузнецова. – М.: Форум, НИЦ ИНФА – М, 2023. – 368 с.

Мандель Б.Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика: учебное пособие / Б.Р. Мандель. – М.: Вузовский учебник, ИНФА-М, 2022. – 144 с.

Розенталь Д.Э. Русский язык: пособие для поступающих в вузы (любое издание).

Руднев Н.В. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Н.В. Руднев. – М.: КноРус, 2023. – 256 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

лекция;

комбинированный урок;

практическая работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция 1	**Раздел/Тема** 2	**Тип оценочных мероприятий** 3
ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Р1/Т1.1	1. Работа с лексическими единицами 2. Составление предложений
ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Р1/Т1.2	1. Работа с лексическими единицами 2. Лингвистические разборы
ОК4 ОК5 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Р1/Т1.3, Р1/Т1.5, Р1/Т1.7, Р2/Т2.6, Р3/Т3.4, Р4/Т4.14	1. Работа с лексическими единицами 2.Терминологический диктант 3. Работа с орфограммами 4. Словарный диктант 5. Тест 6. Лингвистические разборы 7. Работа с пунктограммами 8. Сочинение 9. Лингвистический анализ текста

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Привалова Н.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Гуляев Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 33

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 35

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Цель дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: 1) владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; 2) создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 3) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы
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	Личностные результаты Трудовое воспитания: 1) 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; Ценности научного познания: 1) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 2) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми	1) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 2) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 3) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

	и познания мира; Метапредметные результаты Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: 1) самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 2) делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; б) самоконтроль: 1) давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; 2) 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;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Метапредметные результаты Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: 1) понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; 2) принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

	3) оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; 4) осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Метапредметные результаты Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: 1) осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; 2) распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; 3) владеть различными способами общения и взаимодействия; 4) аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; Личностные результаты Патриотическое воспитание: 1) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Духовно-нравственное воспитание: 1) осознание духовных ценностей российского народа; 2) сформированность нравственного сознания, этического поведения;	1) владение 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 учетом норм русского литературного языка; 2) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 3) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

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	Личностные результаты Гражданское воспитание: 1) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; Патриотическое воспитание: 1) 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; 2) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Духовно-нравственное воспитание: 1) осознание духовных ценностей российского народа; 2) сформированность нравственного сознания, этического поведения; 3) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Метапредметные результаты Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 1) саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным	1) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 2) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); 3) владение 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;

	изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; 2) социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: 1) 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.	авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; 4) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) 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;	
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.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) 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;	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

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.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) 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;	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**162**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**162**
в том числе:	
Основное содержание	**130**
теоретическая подготовка	**84**
лабораторные и практические занятия	**46**
Прикладной модуль	**32**
в том числе теоретическая подготовка	**20**
лабораторные и практические занятия	**12**
Консультации	**-**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.02 Литература

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр		
		Раздел 1. Литература XIX		
1	Тема 1.1 Литература как вид искусства.	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Лиература и исторические факторы ее формирования. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Русское искусство. **Домашняя работа № 1:** Подготовка к устному опросу (повторение лекционного материала).	2	ОК2 ОК5
2	Тема 1.2 ПР № 1 Исконно-русская кухня.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Исконно-русская кухня на материале фольклорных произведений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
3	Тема 1.3 Фольклор: бытовые сказки.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала** Уральский фольклор. Особенности бытовых сказок. бытовые сказки (тексты). **Домашнее задание № 2:** Устное выступление на тему «Фольклор». Темы на выбор: 1.Бытовой фольклор 2.Детский фольклор 3.Любовные песни 4.Обрядовый фольклор 5.Потешный фольклор 6.Исторические песни План:	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

		1. Определение 2. Черты/особенности 3. Жанры и их особенности 4. Примеры (аудио/видео/презентация/собственное исполнение) Форма свободная; выступление 4-6 минут на человека Индивидуально или в парах.		
4	Тема 1.4 ПР № 2 Фольклор: легенды и былины.	**Практическое занятие.** Уральский фольклор. Особенности легенд и былин. Особенности уральского фольклора. Уральские легенды и варианты былин (тексты). **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
5	Тема 1.5 Классицизм: М. Ломоносов «Ода..».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала** Особенности классицизма. Жанры оды. М. Ломоносов «Ода на день восшествия…», Г. Державин «Памятник». **Домашнее задание № 3** Прочитать Г. Каменев «Софья».	2	ОК2 ОК5
6	Тема 1.6 Ассортимент десертов России 18 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Ассортимент десертов России 18 века по историческому материалу времен правления Елизаветы Петровны. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК4.1
7	Тема 1.7 ПР № 3 Сентиментализм: Г. Каменев «Софья».	**Практическое занятие.** Особенности сентиментализма. Краткая биография Г. Каменева. Повесть «Софья»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК5
8	Тема 1.8 Теория стихосложения.	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Особенности родов литературы, краткая характеристика жанров. Лирический род литературы: виды тропов, рифма, размер. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК5
9	Тема 1.9 ПР № 4 Лирика А.С. Пушкина.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением		ОК2 ОК4 ОК5

		ранее изученного). Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Темы поэтического творчества. Анализ лирических произведений: «Элегия» («Погасло дневное светило...»), «Свободы сеятель пустынный…», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»). **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК6
10	Тема 1.10 А.С. Пушкин «Медный всадник».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Сюжет, тема, идея, основные образы. Варианты трактовки образа Петра Первого. Тема «маленького человека». **Домашнее задание № 4** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А.С. Пушкина «Я вас любил…»	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
11	Тема 1.11 Романтизм: лирика М.Ю. Лермонтова.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. **Домашнее задание № 5** Выучить или письменно проанализировать стихотворение М.Ю. Лермонтова «Выхожу один я на дорогу..»	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
12	Тема 1.12 Разнообразие общественного питания (мучные изделия) регионов России 18 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Разнообразие общественного питания (мучные изделия) регионов России 18 века. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК4.1

13	Тема 1.13 Сюжет и система образов романа И.А. Гончарова «Обломов».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. **Домашняя работа № 6** **С**оставление сравнительной характеристики Обломова и Штольца.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
14	Тема 1.14 Разнообразие общественного питания (мясные и рыбные блюда) регионов России 18 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Разнообразие общественного питания (мясные и рыбные блюда) регионов России 18 века. **Домашнее задание № 7** **Прочитать пьесу А.Н. Островского «Гроза».**	2	ОК2 ПК2.1 ПК3.1
15	Тема 1.15 Сюжет и система образов пьесы А.Н. Островского «Гроза».	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. **Домашнее задание № 8** Прочитать роман И.С. Тургенева «Отцы и дети».	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
16	Тема 1.16 Сюжет и система образов романа И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

		романа. **Домашняя работа № 9** Прочитать роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».		
17	Тема 1.17 Сюжет и система образов романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. Роман «Преступление и наказание». История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
18	Тема 1.18 ПР № 5 Философские взгляды И.С. Тургенева и Ф.М. Достоевского.	**Практическое занятие.** Нигилизм. Проблема «отцов и детей». Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. **Домашнее задание № 10** Прочитать роман Л.Н. Толстого «Война и мир».	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
19	Тема 1.19 Сюжет и история создания романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». **Домашняя работа № 11** Составление таблицы: сравнительная характеристика Пьера Безухова и Андрея Болконского.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

20	Тема 1.20 Система образов романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Андрей Болконский: участие в войне, встреча с Пьером Безуховым, встреча с Наташей Ростовой, прощение Анатоля Курагина. Пьер Безухов: дружба с Анатолем Курагиным, Долоховым, женитьба на Элен, масонство, поиски идеала, участие в Бородинском сражении. Женские образы романа. Семья Бергов, Курагиных, Болконских, Ростовых. Воспитание, взаимоотношения, традиции в семьях. **Домашняя работа № 12** Характеристика понравившегося героя в свободной форме.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
21	Тема 1.21 ПР № 6 Популярные европейские блюда в общественном питании России 19 века.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Популярные европейские блюда в общественном питании России 19 века. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
22	Тема 1.22 Юмор, ирония, сатира: М.Е. Салтыков-Щедрин «История одного города».	**Лекция (избранные главы).** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашняя работа № 13** Сочинение на тему «Образ градоначальника» по главе «Органчик» (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов).	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
23	Тема 1.23 ПР № 7 Лирика Ф.И. Тютчева.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Ф.И. Тютчев. Очерк жизни и творчества. Анализ стихотворений: «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...»). **Домашняя работа № 14**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК6

		Выучить или письменно проанализировать стихотворение Ф.И. Тютчева «Умом Россию не понять…»		
24	Тема 1.24 Лирика А.А. Фета.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Импрессионизм в литературе. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета: «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…», «Еще майская ночь». **Домашняя работа № 15** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А.А. Фета «Шепот, робкое дыханье…»	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК6
25	Тема 1.25 Сюжет и система образов повести Н.С. Лескова «Очарованный странник».	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник **Домашняя работа № 16** Сочинение-рассуждение на тему «Мое отношение к герою повести» (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов).	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
26	Тема 1.26 Монастырская кухня.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Монастырская кухня на основе материалов повести Н.С. Лескова и исторических справок. **Домашнее задание № 17** Прочитать поэму Н.А. Некрасова «кому на Руси жить хорошо?»	2	ОК2 ПК2.1 ПК3.1
27	Тема 1.27 Н.А. Некрасов «Кому на Руси жить хорошо?»	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

		типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. **Домашнее задание не предусмотрено.**		
Раздел 2. Литература XX вв.				
28	Тема 2.1 Рассказы А.И. Куприна.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Рассказы «Собачье счастье», «Куст сирени», «Чудесный доктор»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 18** Прочитать рассказ И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско».	2	ОК2 ОК4 ОК5
2 семестр				
29	Тема 2.2 ПР № 8 Ассортимент кулинарной продукции в пароходных турах 19 века.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Ассортимент кулинарной продукции в пароходных турах 19 века по материалам рассказа И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». **Домашнее задание № 19** Прочитать пьесу М. горького «На дне»	2	ОК2 ОК3 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
30	Тема 2.3 Философия повести М. Горького «На дне».	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Идейное содержание. Система образов. Образ нищей России. **Домашняя работа № 20** Прочитать пьесу А.П. Чехова 2Вишневый сад».	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
31	Тема 2.4 Сюжет и система образов пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад».	**Лекция.** **Содержание учебного материала:** Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

		Смысл названия пьесы. Особенности символов. **Домашняя работа № 21** Сочинение на тему «Пьеса «Вишневый сад» – драма, комедия или трагедия»? (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов)		
32	Тема 2.5 Ассортимент кулинарной продукции трактиров России 19 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Ассортимент кулинарной продукции трактиров России 19 века.по России по материалам историческим справкам. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
33	Тема 2.6 Рассказы А.П. Чехова.	Лекция. **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Беседа пьяного с трезвым чертом», «Женское счастье», «Говорить или молчать?»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
34	Тема 2.7 ПР № 9 Лирика М. Цветаевой.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым». **Домашняя работа № 22** Выучить или письменно проанализировать стихотворение «Ты мне чужой и не чужой..».	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

35	Тема 2.8 Рассказы А.П. Чехова.	Лекция. **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Ионыч», «Человек в футляре»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК3 ОК5
36	Тема 2.9 Ассортимент продукции в сфере общественного питания России 20 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Ассортимент продукции в сфере общественного питания России 20 века на основе исторических справок. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
37	Тема 2.10 ПР № 10 Символизм: А. Блок «12».	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
38	Тема 2.11 ПР № 11 Акмеизм: А. Ахматова «Реквием».	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. **Домашняя работа № 1** Выучить или письменно проанализировать стихотворение	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		«Сероглазый король».		
39	Тема 2.12 ПР № 12 Лирика Н. Гумилева.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». **Домашняя работа № 2** Выучить или письменно проанализировать стихотворение «Жираф».	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
40	Тема 2.13 ПР № 13 Лирика О. Мандельштама.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Своеобразие лирики. Краткая биография. Анализ стихотворений: «Мы живем, под собою не чуя страны…», «Ленинград», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Нежнее нежного», «Сохрани мою речь навсегда». **Домашняя работа № 3** Выучить или письменно проанализировать стихотворение «Улица Мандельштама».	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
41	Тема 2.14 ПР № 14 Кубофутуризм: В. Маяковский «Облако в штанах».	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Сюжет, система образов, исторический подтекст поэмы.	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
42	Тема 2.15 Эгофутуризм: лирика И. Северянина.	**Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). И. Северянин. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). **Домашнее задание № 4** Выучить или проанализировать стихотворение «А если нет..»		
43	Тема 2.16 Имажинизм: С. Есенин «Русь».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». **Домашняя работа № 6** Выучить или письменно проанализировать стихотворение «Гой ты, Русь моя родная…»	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
44	Тема 2.17 ПР № 15 Полевая кухня.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Полевая кухня по материалам исторических справок. **Домашнее задание № 7** **Читать роман М.А. Шолохова «Тихий дон».**	2	ОК2 ОК3 ПК2.1 ПК3.1

45	Тема 2.18 Сюжет и история создания романа М.А. Шолохова «Тихий Дон».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Роман-эпопея «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. **Домашняя работа № 8** Характеристика Григория Мелехова.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
46	Тема 2.19 Система образов романа М.А. Шолохова «Тихий Дон».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Образ Григория Мелехова. Становление характера Григория Мелехова через призму событий Гражданской войны. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. **Домашняя работа № 9** Характеристика Натальи Мелеховой или Аксиньи Астаховой.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
47	Тема 2.20 ПР № 16 Диспут: пути решения проблемы социального неравенства.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Диспут: пути решения проблемы социального неравенства. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ПК2.1
48	Тема 2.21 Рассказы А. Платонова.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Тема войны в рассказах. Тема деревни в творчестве. Рассказы для анализа: «Разноцветная бабочка», «Добрый Кузя», «Голубь и горленка», «Корова». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
49	Тема 2.22 Сюжет и система образов романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».	**Лекция (обзорно).** **Содержание учебного материала:** Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы.	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6

		Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры. **Домашняя работа № 10** Характеристика Мастери или Маргариты на выбор.		
50	Тема 2.23 Диетическое и лечебное меню для взрослых на объектах туризма России 20 века.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Диетическое и лечебное меню для взрослых на объектах туризма России 20 века. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
51	Тема 2.24 Ю. Трифонов «Голубиная гибель».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов рассказа, культурологический подтекст. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
52	Тема 2.25 Детское диетическое меню в образовательных организациях и объектах туризма.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** Детское диетическое меню в образовательных организациях и объектах туризма. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
3 семестр				
53	Тема 2.26 ПР № 17 Лирика А. Т. Твардовского.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Сюжет. Идейное содержание. Система образов. Война в произведении. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
54	Тема 2.27 ПР № 18 Лирика Б. Пастернака.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		смерть в философской концепции поэта. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». **Домашняя работа № 11** Прочитать А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».		
55	Тема 2.28 А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»: сюжет, идейное содержание, образ Ивана Шухова. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образе Ивана Денисовича Шухова. **Домашняя работа № 12** Сочинение на тему «Можно ли считать день Ивана Денисовича счастливым?»	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
56	Тема 2.29 В.Т. Шаламов «Колымские рассказы».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Судьбы Варлама Шаламова. Трагические страницы истории страны – время репрессий, время проблем свободы и несвободы личности. Основные мотивы «Колымских рассказов» – мотив запредельности существования человека в сталинских лагерях и мотив внутреннего сопротивления системе. Особенности шаламовской прозы: документальность, отсутствие авторской оценки. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
57	Тема 2.30 ПР № 19 Лагерная тема в русской литературе.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Лагерная тема в русской литературе. Своеобразие творчества А. Солженицына и В. Шаламова. **Домашняя работа № 13** Читать пьесу А. Вампилова «Старший сын»	2	ОК2 ОК3 ОК6
58	Тема 2.31	**Практическое занятие.**	2	ОК2

	ПР № 20 Бардовская поэзия.	**Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК5
59	Тема 2.32 А.И. Солженицын «Матренин двор».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** А.И. Солженицын «Матренин двор»: сюжет, идейное содержание, образ Матрены. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК3 ОК5
60	Тема 2.33 А.В. Вампилов «Старший сын».	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Понятие «современная драматургия». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта пьесы «Старший сын». **Домашняя работа № 1** Сочинение на тему «Принесло ли в появление в семье Сарафановых Владимира Бусыгина счастье?»	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
61	Тема 2.34 Рассказы Н. Тэффи.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Н. Тэффи. Отражение трудностей жизни иммигранта в произведениях. Анализ рассказов «Брошечка», «Серцеведки», «Жизнь и воротник». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5
62	Тема 2.35 Рассказы В. Шукшина.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Период «оттепели». Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5
63	Тема 2.36 Рассказы Ф. Абрамова.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова. Понятие	2	ОК2 ОК4 ОК5

		«деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «О чем плачут лошади», цикл рассказов о послевоенных годах. **Домашнее задание не предусмотрено.**		
64	Тема 2.37 История развития производства полуфабрикатов.	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:** История развития производства полуфабрикатов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК1.1
65	Тема 2.38 ПР № 21 Поэзия ближнего зарубежья.	**Практическое занятие.** **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК5
Раздел 3. Зарубежная литература				
66	Тема 3.1 ПР № 22 Романтизм: М. Лермонтов и Дж.Г. Байрон.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Биография и творчества Дж.Г. Байрона и М. Лермонтова. Романтизм в творчестве поэтов, сходные мотивы творчества. **Домашнее задание № 2** Прочитать Ч. Диккенс «Рождественские повести».	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
67	Тема 3.2 Ч. Диккенс «Рождественские повести».	**Лекция (избранные главы).** **Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, фольклорные мотивы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
68	Тема 3.4 Рассказы Я. Гашека.	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, юмористическое начало в рассказах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
69	Тема 3.5 Р. Шекли «Запах мысли»	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.** **Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Фантастика как новое направление в литературе. Сюжет, система образов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК4 ОК5 ОК6
70	Тема 3.6	**Лекция с элементами анализа художественных произведений.**	2	ОК2

	Магический реализм: Х. Кортасар.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Магический реализм как новое направление в литературе. Сюжет, система образов. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК4 ОК5 ОК6
		Раздел 4. Литература Урала		
71	Тема 4.1 ПР № 23 Творчество П.П. Бажова.	**Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** Сказы П.П. Бажова. Отражение быта и культуры Урала в его произведениях. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
72	Тема 4.2 ПР № 24 География фирменных региональных блюд России.	**Прикладной модуль.** **Практическое занятие.** **Содержание учебного материала:** География фирменных региональных блюд России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
73	Тема 4.3 ПР № 25 Лирика Н. Куштума.	**Практическое занятие.** **Содержание практического занятия:** Анализ лирического произведения: «Полюбил я суровые зимы», «Летит самолет над горами», «Я чувствую себя двадцатилетним». **Домашнее задание № 3** Выучить стихотворение «Здравствуй, родина лесная!»	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
74	Тема 4.4 ПР № 26 Творчество шестидесятников: М.П. Никулина и Э.И. Бояршинова.	**Практическое занятие.** **Содержание практического занятия:** Уральская литература 60-х – 70-х годов. Творчество шестидесятников. Основные мотивы и тематика творчества М.П.Никулиной, Э.И.Бояршиновой. Образ уральской природы в лирике поэтов. Анализ стихотворений по плану: М. Никулина: «Кермек», «Сохнет на камне соль». Э. Бояршинова: «Звезда летела», «Жизнь-то, вот она какая». **Домашнее задание № 4** Выучить стихотворение Э. Бояршиновой «Общаемся, делимся, спорим»	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
75	Тема 4.5	**Практическое занятие.**	2	ОК2

	ПР № 27 Поэтическое творчество В. Крапивина.	**Содержание практического занятия:** Анализ стихотворений: «Памятник», «Африка», «Если вдруг покажется пыльною и плоскою», «И невозможно быть самим собой». **Домашнее задание № 5** Выучить стихотворение «Сережка».		ОК3 ОК4 ОК5
76	Тема 4.6 ПР № 28 Своеобразие лирики Б. Рыжего.	**Практическое занятие.** **Содержание практического занятия:** Анализ стихотворений: «Две сотни счётчик намотает…», «Давай, стучи, моя машинка», «Над саквояжем в черной арке». **Домашнее задание № 6** Выучить стихотворение «Над саквояжем в черной арке».	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
77	Тема 4.7 Лирика О. Дозморова	Краткая биография, особенности творчества. Анализ стихотворений «Душа уходит постепенно», «В стекле читая по губам..», «Густеет сумрак темно-синих туч», «В чем только чудилась беда», «Родная речь». **Домашнее задание: 7** Устный доклад на тему «Творчество А. Иванова» индивидуально или в паре. План: 1. Краткая биография 2. Обзор романа на выбор: сюжет, основные образы, идея, экранизация	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
78	Тема 4.8 Творчество А. Иванова	**Содержание учебного материала:** Обзорное изучение творчества писателя. Представление презентаций студентов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
79	Тема 4.9 ПР № 29 А. Расторгуев: эссе.	**Практическое занятие.** **Содержание практического занятия:** Эссе – как жанр публицистики. «100 мыслей о Екатеринбурге»: тематика и идея. План написания эссе по ассоциативному методу. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
80	Тема 4.10 Книги рецептов как особый жанр	**Прикладной модуль.** **Содержание учебного материала:**	2	ОК2 ПК2.1

	литературы.	Книги рецептов как особый жанр литературы.Написание коммерчески успешной книги. Факторы успешности. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ПК3.1 ПК4.1
81	Дифференцированный зачет.	Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК3 ОК5
		Итого	162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: русского языка и литературы.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:
рабочие места по количеству обучающихся;
оборудованное рабочее место преподавателя;
комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
наглядные пособия;
методические пособия и раздаточный материал.
Технические средства обучения
аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

2. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего общего образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 438 с.

3. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 501 с.

Дополнительные источники:
www.school-collection.rdu.ru
www.ege.edu.ru
www.fipi.org.ru

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1. Комбинированный урок
2. Интерактивная лекция
3. Проблемное обучение
4. Творческое задание
5. Дискуссия

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.02 Литература

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие/профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1 Темы: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14; 1.15; 1.16; 1.17; 1.18; 1.19; 1.20; 1.21; 1.22; 1.23; 1.24; 1.25; 1.26; 1.27. Раздел 2 Темы: 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13; 2.14; 2.15; 2.16; 2.17; 2.18; 2.19; 2.20; 2.21; 2.22; 2.23; 2.24; 2.25; 2.26; 2.27; 2.28; 2.29; 2.30; 2.31; 2.32; 2.33; 2.34; 2.35; 2.36. Раздел 3 Темы: 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6. Раздел 4 Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 4.8; 4.9; 4.10.	Мотивационные задания. Практические и контрольные работы. Диспут. Дискуссия. Дилемма. Анализ художественного произведения. Сочинение. Эссе. Дифференцированный зачет.
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	Раздел 1 Темы: 1.2; 1.4; 1.7; 1.23; 1.24. Раздел 2 Темы: 2.2; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13; 2.14; 2.15; 2.16; 2.22; 2.24; 2.25; 2.26; 2.29; 2.35; 2.36. Раздел 3 Темы: 3.1. Раздел 4 Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 4.8; 4.9.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1 Темы: 1.3; 1.4; 1.9; 1.10; 1.11; 1.13; 1.15; 1.16; 1.17; 1.18; 1.19; 1.20; 1.22; 1.23; 1.24; 1.25; 1.27. Раздел 2 Темы: 2.1; 2.3; 2.4; 2.6; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13; 2.14; 2.15; 2.17; 2.18; 2.19; 2.20; 2.21; 2.23; 2.25; 2.26; 2.27; 2.28; 2.30; 2.31; 2.32; 2.33; 2.35; 2.36. Раздел 3 Темы: 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6.	

	Раздел 4 Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 4.8; 4.9.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Темы: 1.1; 1.3; 1.4; 1.5; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.13; 1.15; 1.16; 1.17; 1.18; 1.19; 1.20; 1.22; 1.25; 1.27. Раздел 2 Темы: 2.1; 2.3; 2.4; 2.6; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13; 2.14; 2.15; 2.17; 2.18; 2.20; 2.21; 2.23; 2.25; 2.26; 2.27; 2.28; 2.30; 2.31; 2.32; 2.33; 2.35; 2.36. Раздел 3 Темы: 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6. Раздел 4 Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 4.8; 4.9.	
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	Раздел 1 Темы: 1.3; 1.9; 1.10; 1.11; 1.13; 1.15; 1.16; 1.17; 1.18; 1.19; 1.20; 1.22; 1.23; 1.24; 1.25; 1.27. Раздел 2 Темы: 2.3; 2.4; 2.6; 2.17; 2.18; 2.20; 2.21; 2.23; 2.27; 2.28; 2.29; 2.30. Раздел 3 Темы: 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6. Раздел 4 Темы: 4.1.	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 2 Темы: 2.8; 2.34.	
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.	Раздел 1 Темы: 1.2; 1.14; 1.21; 1.26. Раздел 2 Темы: 2.2; 2.5; 2.8; 2.16; 2.19; 2.22; 2.24. Раздел 4 Темы: 4.2; 4.10.	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,	Раздел 1 Темы: 1.2; 1.14; 1.21; 1.26. Раздел 2 Темы: 2.2; 2.5; 2.8; 2.16; 2.22;	

кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2.24. Раздел 4 Темы: 4.2; 4.10.	
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.	Раздел 1 Темы: 1.2; 1.6; 1.12; 1.21. Раздел 2 Темы: 2.2; 2.5; 2.8; 2.22; 2.24. Раздел 4 Темы: 4.2; 4.10.	

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.03 ИСТОРИЯ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Жилина Т. В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л. И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Смоленцева Т. С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 51

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 53

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	– уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и	– уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; – уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять

	в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно- исследовательской деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	– приобретать опыт осуществления проектной деятельности в – форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); – - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; – готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными**	– уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; – отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

	коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
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	**В части гражданского воспитания:** – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; – патриотического воспитания: – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и	– понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, – значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); – знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; – -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории

	культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; – идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; – освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); – способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; – овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности – осознание обучающимися российской гражданской идентичности; – целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения,	России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; – уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; – уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде – таблиц, схем, графиков, диаграмм; – уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; – знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной

	правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.	истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; – понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; – -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; – иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение 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; – умение 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; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века;

	– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;
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.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия:	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение 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; – умение критически анализировать для решения

	– формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом	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; – умение 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; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	установленных ошибок, возникших трудностей;	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений;	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение 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; – умение 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; – умение 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; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории

	– сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	России и мира в XX - начале XXI века;
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.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение 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; – умение 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

	обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение 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; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение 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; – умение 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; – умение 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; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**120**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**116**
в том числе:	
Основное содержание	**92**
теоретическая подготовка	**68**
лабораторные и практические занятия	**14**
Прикладной модуль	**24**
в том числе теоретическая подготовка	**22**
лабораторные и практические занятия	**12**
Консультации	**4**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.1. Тематический план и содержание дисциплины ООД.03 История

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td colspan="5">1 семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1. Мир в начале XX века</td><td>Содержание учебного материала:
Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.
Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.
Домашнее задание № 1: Заполнить таблицу «Достижения НТП в начале XX века и их внедрение»
<table>
<tr><th>Сферы деятельности</th><th>Достижения</th><th>Итоги их внедрения</th><th>Производство</th></tr>
<tr><td>Транспорт</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетика</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Связь</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Конструкционные материалы</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2. Россия и мир в годы Первой мировой войны</td><td>Содержание учебного материала:
Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.
Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. **Домашнее задание № 2:** Ответить на вопрос: “В чем выразился кризис в странах Европы в 1915-1916 гг.?”		
3	**Тема 1.3. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.**	**Содержание учебного материала:** Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны **Домашнее задание № 3:** Ответить на вопрос: “Какие социальные и политические проблемы имели наибольшую остроту в России?”	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 1.4. Пр/р №1. Итоги Первой мировой**	**Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, с Атласом; заполнение контурной карты “Территориальные изменения после Первой	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	войны.	мировой войны в 1918-1923 гг”. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** 1. Закрасить территории государств, образовавшихся с 1917 г. по 1923 г. 2. Указать бывшие германские колонии, переданные другим государствам **Домашнее задание №4:** подготовиться к фронтальному опросу по датам		
5	**Тема 1.5. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**	**Содержание учебного материала:** Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. **Домашнее задание №5:** подготовить сравнительную таблицу “Революции в России” <table><tr><td></td><td>Февральская революция</td><td>Октябрьская революция</td></tr><tr><td>Причины</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Участники</td><td></td><td></td></tr></table>	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Итоги		
6	**Тема 1.6. Первые революционные преобразования большевиков**	**Содержание учебного материала:** Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. **Домашнее задание №6:** Прочитать главы 1-9 “Конституции РСФСР 1918 г.”	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 1.7. Пр/р №2. Реформы большевиков.**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 2** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, работа с источниками “Декрет о мире”, “Декрет о земле”, “Декларация прав народов России”, “Декрет о национализации внешней торговли”, реорганизация системы общественного питания. «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) и организация столовых для трудящихся. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** 1. Каким должен был быть мирный договор о выходе России из Первой мировой войны? 2. Почему советское правительство отменяет “тайную дипломатию”? 3. Какие группы населения лишились земли по “Декрету о земле”? 4. Укажите основные принципы национальной политики СНК. 5. Распишите структуру совета внешней торговли. 6. Проанализируйте «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) **Домашнее задание №7:** Прочитать главы 10-17 “Конституции РСФСР 1918 г.”	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

8	**Тема 1.8. Гражданская война и ее последствия.**	**Содержание учебного материала:** Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. **Домашнее задание №8:** Изучить понятия “Военный коммунизм”, продразверстка.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
9	**Тема 1.8. Культура Советской России в период Гражданской войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1

		карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности. Организация общественного питания по принципу «Фабрика – кухня». «Инструкции о порядке развертывания коммунального питания». **Домашнее задание №9:** подготовить короткую биографическую справку об одном из советских деятелей культуры в период Гражданской войны		ПК 5.1
10	**Тема 1.7. Пр/р № 3. Революция и Гражданская война в России.**	**Практическое занятие № 3** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты делятся по группам (5-7 человек), составляют интеллект-карты и презентуют их друг другу. Группа № 1 подготавливает карту по агитационным плакатам, группа № 2 - по журналам и газетам, группа № 3 - по песням и стихам, группа № 4 - по рассказам, анекдотам и т.п. **Домашнее задание №10:** подготовиться к контрольной работе по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы				
11	**Тема 2.1.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02

	СССР в 20-е годы. НЭП.	**Содержание учебного материала:** Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от “военного коммунизма” и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). **Домашнее задание №11:** Выучить определения: денационализация, продналог, аренда, концессия, хозрасчёт.		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
12	**Тема 2.2. Образование СССР**	**Содержание учебного материала:** Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы **Домашнее задание №12:** Проанализировать “Декларацию об образовании СССР”. Ответить на следующие вопросы:	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>1.Что является верховным органом власти СССР?
2. Что такое Президиум ЦИКа и сколько членов в его составе?
3. Что является исполнительным органом ЦИКа?
4. Какой город является столицей СССР?</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.3.
Пр/р № 4.
Противоречия политики НЭПа</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание практической работы: Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Чем состояли причины перехода к НЭПу?
2. Сравните политику нэпа с политикой «военного коммунизма» (ответ оформите в виде таблицы):
<table><tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Военный коммунизм</td><td>НЭП</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>3. Кратко охарактеризуйте противоречия НЭПа.
4. Сделайте вывод об итогах и значении НЭПа для дальнейшего развития страны.
5. Выполнить задания по тексту.
Домашнее задание №13: Ответить на вопрос: “Была ли неизбежна внутрипартийная борьба в годы НЭПа и предрешена ли победа в ней Сталинской фракции?”</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.4.
Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</td><td>Содержание учебного материала:
Индустриализация в СССР. “Великий перелом”. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание.
Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.
Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. **Домашнее задание №14:** подготовиться к фронтальному опросу по терминам.		
15	**Тема 2.5. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. “Коммунистическое чванство”. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Организация общественного питания: столовые, буфеты, чайные, клубы. **Домашнее задание №15:** подготовить биографический доклад о деятелях культуры 1920-1930-х гг.		
16	**Тем 2.6. Пр/р № 5. Культурная революция и «угар НЭПа».**	**Практическое занятие № 5** **Содержание практической работы:** Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Островский Н.А., Булгаков М.А.), исторических песен об «успехах народного хозяйства» **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты делятся на группы по 5-7 человек. В группах анализируют предложенные им источники и презентуют друг другу. **Домашнее задание № 16:** Прочитать 3 любых рассказа Зощенко М. М. периода 1920-1930-х гг.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
17	**Тема 2.7. Версальско-Вашингтонская система.**	**Содержание учебного материала:** Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. “Новый курс” Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Домашнее задание № 17:** Выучить понятия: позиционная война, Версальско-вашингтонская система, репарации, великая депрессия, гиперинфляция, стагнация, тоталитаризм, диктатура.		
18	**Тема 2.8.**	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 02

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Мир в 1920-е – 1930-е гг.</td>
<td>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. “Эра пацифизма”.
Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.
Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.
“Потерянное поколение”: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.
Домашнее задание № 18: Выучить понятия: тоталитаризм, фашизм, национал-социализм, Коминтерн.</td>
<td></td>
<td>ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Тема 2.8.
Пр/р № 6. Мир в 1920-е – 1930-е гг.</td>
<td>Практическое занятие № 6
Содержание практической работы: Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Заполнить таблицу “Сравнительная характеристика фашистских режимов”
<table>
<tr><th></th><th>Италия</th><th>Германия</th></tr>
<tr><td>Название партии</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

		Лидеры партии Лозунги Политическая система Экономика Социальная политика 2. Ответить на вопросы к источнику “Антикоминтерновский пакт” **Домашнее задание № 19:** повторить пройденный материал		
20	**Тема 2.9. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны**	**Содержание учебного материала:** Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии **Домашнее задание № 20:** подготовиться к контрольной работе по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы				
21	**Тема 3.1. Причины и начало Второй мировой войны.**	**Содержание учебного материала:** Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Германии и ее союзников на Балканах. **Домашнее задание № 20:**		
22	**Тема 3.2 Начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз **Домашнее задание № 21: повторить конспект**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
23	**Тема 3.3. Причины Великой Отечественной Войны.**	**Содержание учебного материала:** 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско- германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. **Домашнее задание № 22:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
24	**Тема 3.4. Начальный период Великой**	**Содержание учебного материала:** Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05

	Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. **Домашнее задание № 24:** Заполнить контурную карту “Великая Отечественная война Советского союза. Военные действия с 22.06.1941 по 19.11.1942 г.»: обозначьте направления главных ударов фашистских войск в 1941 г., отметьте места оборонительных боев и контрударов советских войск в 1941-1942 гг., обозначьте линию фронта, на которой были остановлены немецко-фашистские войска к декабрю 1941 г., закрасьте территорию освобожденную советскими войсками в результате зимнего наступления 1941-1942 г., подпишите название городов-героев.		ОК 06
25	**Тема 3.5. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)**	**Содержание учебного материала:** Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом -	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. “Большая тройка” **Домашнее задание № 25:** Повторить конспект		
2 семестр				
1	**Тема 3.7. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Человек и война: единство фронта и тыла. «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Организация питания граждан в военный период. Система талонов. Блокадный хлеб. **Домашнее задание № 27:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

2	**Тема 3.9. Победа СССР в Великой Отечественной войне.**	**Содержание учебного материала:** Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. **Домашнее задание № 28:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3	**Тема 3.10. Завершающий период Великой Отечественной войны.**	**Содержание учебного материала:** Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Итоги Великой Отечественной Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. **Домашнее задание № 29:** Выучить понятия денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 3.11. Завершение Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Изменение политической карты мира **Домашнее задание № 30:** Повторить конспект, подготовиться к практической работе.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5	**Тема 3.12.**	**Практическое занятие № 7**	2	ОК 02

	Пр/р № 7. Мир после Второй мировой войны	**Содержание практической работы:** Работа с исторической картой **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** Заполнить контурную карту “Мир после Второй мировой войны”: 1. Выделите границы государств и покажите территории, отошедшие к СССР и Польше в результате войны. 2. Покажите территории, отошедшие от Италии к Югославии и Греции по Парижскому договору 1947 г. 3. Обозначьте границы советской, американской, английской и французской зон оккупации Германии. 4. Подпишите различными цветами названия государств - участников НАТО, ОВД и остальных государств. 5. Подчеркните линиями разного цвета подписи названий государств - членов СЭВ и ЕЭС. **Домашнее задание № 31:** Подготовиться к итоговой контрольной работе по разделу		ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 4. СССР в 1945 - 1991 годы. Послевоенный мир				
6	**Тема 4.1. Организация Объединенных наций**	**Содержание учебного материала:** Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, Секретариат и Генеральный секретарь, Экономический и социальный совет, Международный суд. Функции и полномочия. Порядок комплектации. Порядок голосования. **Домашнее задание № 32:** Охарактеризуйте особенность взаимоотношений РФ и ООН на современном этапе истории.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 4.2. СССР в 1945 - 1953 гг.**	**Содержание учебного материала:** СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Восстановление промышленности и хозяйства. Разруха. Демобилизация армии. Демилитаризация экономики. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Идеологическая кампания (1940-х - 1950-х гг.). Ужесточение	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		административно-командной системы. Послевоенные репрессии. “Ленинградское дело”. Борьба с космополитизмом. “Дело врачей”. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее. **Домашнее задание № 33:** Повторить изученный материал		
8	**Тема 4.3. СССР в период “Оттепели” (1953 - 1964 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Перемены после смерти И.В. Сталина. Внутрипартийная борьба за власть и победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Период “Оттепели”. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Жилищная революция. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Выступления населения. Причины отставки Н.С.Хрущева. **Домашнее задание № 34:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: оттепель, интеллигенция, репрессии, шестидесятники, политзаключенные, концлагеря, коммунизм, целина,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>соцоревнования, планирование.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 4. 4.
Пр/р № 8
Научно-техническая революция в СССР</td><td>Практическое занятие № 8
Содержание практической работы:
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: студентам необходимо выделить основные направления развития советской науки в период 50-х - 60-х гг. и заполнить таблицу “Научные достижения СССР”:
<table><tr><th>Дата</th><th>Название проекта</th><th>Создатели (участники)</th><th>Результаты</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Домашнее задание № 35: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 4.5.
Мир во второй половине XX века. Начало Холодной войны</td><td>Содержание учебного материала:
Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).
Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.
Домашнее задание № 36: Повторить изученный материал</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 4.6.
Холодная война.
Период “Разрядки” и ее завершение</td><td>Содержание учебного материала:
Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. **Домашнее задание № 37:** 1. Повторить изученный материал 2. Подготовиться к проверочной работе по теме “Холодная война”		
12	**Тема 4.7. СССР в период “Застоя” (1964 - 1984 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Новые тенденции в развитие общественного питания. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. **Домашнее задание № 38:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: Развитой социализм, идеология,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		партийная номенклатура, застой, инакомыслие, диссиденты, теневая экономика.		
13	**Тема 4.8. СССР в период “Перестройки” (1984 - 1991)**	**Содержание учебного материала:** Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. **Домашнее задание № 39:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: перестройка, гласность, суверенитет, приватизация 3. Подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
14	**Тема 4.8. Демократизация советской политической системы**	**Содержание учебного материала:** XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. **Домашнее задание № 40:** 1. Повторить изученный материал. 2. Подготовиться к практической работе		
15	**Тема 4.10. Пр/р № 9 Дискуссии о причинах распада СССР**	**Практическое занятие № 9** **Содержание практической работы:** работа с историческими источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** с помощью исторических источников, интернет-ресурсов и дополнительной литературы, а также высказать свое мнение к распаду СССР и аргументировать свой ответ. **Домашнее задание № 41:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
16	**Тема 4.9. Распад СССР**	**Содержание учебного материала:** Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене. **Домашнее задание № 42:** 1. Повторить изученный материал. 2. Подготовиться к контрольной работе по теме “Перестройка” и “Распад СССР”.		
17	**Тема 4.11. Культура СССР в XX веке**	**Содержание учебного материала:** Государство и культура в XX веке. Развитие искусства, литературы, музыки, театра. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры. Основные деятели советской культуры XX века. Развитие науки и техники, основные достижения. **Домашнее задание № 43:** подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
18	**Тема 4.12. Пр\р № 10 Культура СССР в XX веке**	**Практическое занятие № 10** **Содержание практической работы:** работа с визуальными источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** студент должен подготовить небольшой доклад с презентацией посвященный одному деятелю культуры или науки СССР XX века. **Домашнее задание № 44:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 - 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации				
19	**Тема 5.1. Политическое развитие России в 90-е годы**	**Содержание учебного материала:** Политическая система в России в начале 1990-х гг. Политические последствия радикальных экономических реформ. Конфликт Верховного Совета и президента: основные этапы. События 3-4 октября 1993 г. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Новая политическая система России. Складывание многопартийности. **Домашнее задание № 45:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: многопартийная система, терроризм, гражданская война, сепаратизм, оппозиция, олигарх	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
20	**Тема 5.2.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Экономическое развитие России в 90-е годы</td>
<td>Содержание учебного материала:
Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований.
Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.
Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.
Домашнее задание № 46:
1. Повторить изученный материал.
2. Выучить основные понятия темы: Либерализация, рынок, свободное ценообразование, инфляция, частный сектор экономики, приватизация, дефолт
3. Подготовиться к контрольной работе по теме “Россия в 90-е годы”.</td>
<td></td>
<td>ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1
ПК 2.1
ПК 3.1
ПК 4.1
ПК 5.1</td>
</tr>
<tr>
<td>21</td>
<td>Тема 5.3.
Пр\р № 11
Новая политическая система России</td>
<td>Практическое занятие № 11
Содержание практической работы: работа источниками и интернет-ресурсами
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: необходимо дать характеристику новой политической системы и многопартийности России в начале 1990-х гг. Заполнить таблицу «Основные политические партии и их программы»:
<table>
<tr><th>Название партии</th><th>Дата основания</th><th>ФИО политического лидера</th><th>Характеристика политической программы</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 47: Повторить конспект</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>22</td>
<td>Тема 5.4.
Первая и вторая Чеченские кампании</td>
<td>Межнациональные конфликты 1992 г. Антидудаевская оппозиция У. Автурханова. Штурм Грозного силами оппозиции У. Автурханова. Операция по восстановлению конституционного порядка 1994 – 1996 гг. Террористические акты в Буденновске и Кизляре. Хасавюртовские соглашения. Межвоенный кризис в Чечне.
Вторжение в Дагестан. Террористические акты августа 1999 г. Контртеррористическая операция 1999 – 2000 гг. Режим А. Кадырова и Р. Кадырова в Чечне. Радикальные движения в Чечне 2000-х гг.
Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике.
Домашнее задание № 48: представить сравнительный анализ отношения общества к Первой и Второй чеченской войне. Выявите сходства и различия.
<table>
<tr><td>Отношение общества к Первой чеченской войне</td><td>Отношение общества ко Второй чеченской войне</td></tr>
<tr><td colspan="2">Сходства</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Различия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>23</td>
<td>Тема 5.5.
Политическое развитие России в в 2000-е</td>
<td>Содержание учебного материала:
Формирование новой политической ситуации в начале 2000-х гг. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Построение вертикали власти и гражданское общество.
Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

		Домашнее задание № 49: повторить конспект		
24	**Тема 5.6. Россия в начале XXI века: экономическое развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания; появление сетей **Домашнее задание № 50:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
25	**Тема 5.7. Россия в начале XXI века: социальное развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. **Домашнее задание № 51:** дать определение понятию «национальный проект», проанализировать национальный проект «Развитие агропромышленного комплекса», предложенный в 2005 году В.В.Путиным, сделать выводы о необходимости использования отечественного сырья для общественного питания	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

26	**Тема 5.8. Россия в начале XXI века: внешняя политика**	**Содержание учебного материала:** Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. **Домашнее задание № 52:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
27	**Тема 5.9. Политическое развитие России в в 2010-е**	**Содержание учебного материала:** Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020). **Домашнее задание № 53:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
28	**Тема 5.10 Повседневная жизнь современной России**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). **Домашнее задание № 54:** подготовить доклад о современных ресторанах, специализирующихся на аутентичной национальной кухни	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

29	**Тема 5.11 Россия и страны СНГ**	**Содержание учебного материала:** Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. **Домашнее задание № 55:** подготовить доклад о мировых организациях на выбор	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
30	**Тема 5.12 Украинский вопрос**	**Содержание учебного материала:** Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. **Домашнее задание № 56:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
31	**Тема 5.13 Пр\р № 12 Российская экономика в условиях коронавирусной пандемии**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 12** **Содержание практической работы:** Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Экономические проблемы России в период пандемии. Состояние и развитие потенциала предприятий общественного питания в условиях пандемии короновируса. Позитивные практики индустрии общественного питания Российской Федерации в условиях пандемии COVID-19. Современное состояние и тенденции развития кейтеринга в Российской Федерации. **Форма работы:** Семинар-дискуссия **Задания для выполнения:** обсуждение проблемных вопросов **Домашнее задание № 57:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

32	**Тема 5.14 Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI**	**Содержание учебного материала:** Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура **Домашнее задание № 58:** подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
33	**Тема 5.15 Пр/ № 13 Мир и процессы глобализации в новых условиях.**	**Практическое занятие № 13** **Содержание практической работы:** работа источниками и интернет-ресурсами. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. **Форма работы:** Семинар-дискуссия **Задания для выполнения:** обсуждение проблемных вопросов	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Консультации		4	
Всего:			**120**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512322 (дата обращения: 30.06.2023).

2. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513055 (дата обращения: 30.06.2023).

3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513056 (дата обращения: 30.06.2023).

4. Князев, Е. А. История России. XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518791 (дата обращения: 30.06.2023).

Дополнительная литература:

1. Белая книга. Экономические реформы в России 1991—2000 [Текст] / Сост. С.Г. Кара-Мурза. – М.: Алгоритм, 2002.

2. Воронин Ю. М. Стреноженная Россия: Политико-экономический портрет ельцинизма [Текст] / Ю.М. Воронин. – М.: Республика, 2003.

3. Гайдар Е. Т. Власть и собственность: Смуты и институты. Государство и эволюция [Текст] / Е.Т. Гайдар. – СПб.: Норма, 2009.

4. Гайдар Е. Т. Долгое время. Россия в мире: очерки экономической истории [Текст] / Е.Т. Гайдар. – М.: Дело, 2005.

5. Геворкян Н. Тимакова Н. Колесников А. От первого лица. Разговоры с Владимиром Путиным. Вагриус, 2000.
6. Зевина О.Е. Об особенностях политической культуры современной России [Текст] /О.Е. Зевина, Б.И. Макаренко // Полис. 2010. № 1. С. 80 – 87.
7. Макаренко Б.И. Парламентские выборы 2003 г. как проявление кризиса партийной системы [Текст] / Б.И. Макаренко // Полис. 2004. № 1. С. 64 – 75.
8. Млечин Л. Борис Ельцин. Послесловие [Текст] / Л.Млечин. М.: Центрполиграф, 2007.
9. Назаретян А.П. Двадцать первый век: гибель цивилизации, возврат к прошлому или небывалый прогресс? [Текст] / А.П. Назаретян // Наука и религия. 2001. № 3. С.2-5.
10. Нельсон П. Экономическая диалектика и строительство демократии в России [Текст] / П. Нельсон, И. Кузенс // Социологические исследования. 1996. № 1. С. 37-45.
11. Россия: 10 лет реформ: Социально-демографическая ситуация. XI ежегодный доклад // Под ред. Н.М. Римашевской [Текст]. – М.: РИЦ ИСЭПН, 2002.
12. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ: https://www.garant.ru/
13. Консультант Плюс: https://www.consultant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.7, 1.8 Р 2, Тема 2.1, 2.3, 2.7 Р 3, Тема 3.7 Р 4, Тема 4.3, 4.7 Р 5, Тема 5.2, 5.6, 5.13	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов/докладов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4,	

	5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15	
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	Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1. Темы 1.7, 1.8 Р 2. Темы 2.1, 2.5 Р 3. Тема 3.7 Р 4. Темы 4.3, 4.7 Р 5. Темы 5.2, 5.6, 5.7, 5.10, 5.13	
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.	Р 1. Темы 1.7, 1.8 Р 2. Темы 2.1, 2.5 Р 3. Тема 3.7 Р 4. Темы 4.3, 4.7 Р 5. Темы 5.2, 5.6, 5.7, 5.10, 5.13	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1. Темы 1.7, 1.8 Р 2. Темы 2.1, 2.5 Р 3. Тема 3.7 Р 4. Темы 4.3, 4.7 Р 5. Темы 5.2, 5.6, 5.7, 5.10, 5.13	
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.	Р 1. Темы 1.7, 1.8 Р 2. Темы 2.1, 2.5 Р 3. Тема 3.7 Р 4. Темы 4.3, 4.7 Р 5. Темы 5.2, 5.6, 5.7, 5.10, 5.13	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами..	Р 1. Темы 1.7, 1.8 Р 2. Темы 2.1, 2.5 Р 3. Тема 3.7 Р 4. Темы 4.3, 4.7 Р 5. Темы 5.2, 5.6, 5.7, 5.10, 5.13	

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчик:

Вторушина Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Карфидова В.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

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

Ключевыми задачами изучения дисциплины «Обществознание» являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни;
- приверженность демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществу и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастера, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному	**Сформировать знания об (о):** - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; - 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 самопознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и

	поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуаций; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - 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; - 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; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства**.**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества. **Сформировать умения:** - применять полученные знания при анализе

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые исследовательские действия: - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; б) умения работать с информацией: - владеть навыками получения социальной 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	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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях. Сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. Сформировать умения: - устанавливать связи социальных объектов и явлений

	назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - 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.	с помощью различных знаковых систем; - сформировать 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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - социальных отношениях, направлениях социальной

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения самоорганизации:** - 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, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **б) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	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. **Сформировать умения:** - 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; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции**;** - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения. Сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики

	в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли. б) базовые логические действия: - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов	поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. Сформировать умения: - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения

	целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. в) базовые исследовательские действия: - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. г) умения работать с информацией: - владеть навыками получения социальной 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 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	недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации.

	этических норм, норм информационной безопасности; д) умения самоорганизации: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. е) умения самоконтроля: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**В области трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - готовность и способность к образованию и самообразованию. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения общения:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать; - значение социальных знаков, распознавать предпосылки	**Сформировать умения:** - 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; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе

	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **б) умения совместной деятельности:** - 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 вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	правомерного налогового поведения; - 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; - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области ценности научного познания:** - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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

	назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	высказываний; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - 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.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том	**В области 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	**Сформировать знания об (о):** - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - глобальных проблемах и вызовах современности; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной деятельности; **В области 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, труде.	- человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; - системе права и законодательства Российской Федерации; - роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений. **Сформировать 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; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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; - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - характеризовать функции социальных институтов; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - 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; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации;

		- соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан; - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; - самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**В области научного познания:** - 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; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах. **Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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

	поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; **б) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	высказываний; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.

регламентами.	приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - 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.	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	***Объём часов***
Объем образовательной нагрузки (всего)	**84**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**80**
в том числе:	
Основное содержание	**62**
теоретическая подготовка	**32**
лабораторные и практические занятия	**32**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**
Прикладной модуль	**16**
в том числе теоретическая подготовка	**4**
лабораторные и практические занятия	**12**
Консультации	**4**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.04 Обществознание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1 семестр				
Раздел 1. Человек и общество			**8**	
1	**Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества**	**Содержание учебного материала:** Системное строение общества: элементы и подсистемы. Социальные взаимодействия и общественные отношения. Основные институты общества. Общество в узком и широком смысле. Взаимосвязь четырех сфер общества. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Многообразие путей и форм общественного развития: эволюция, революция, реформа. Проведение входного контроля по дисциплине, проверка остаточных знаний. **Домашнее задание №1:** Опираясь на знания из курсов обществознания и истории, приведите примеры взаимосвязи различных сфер жизни общества.	2	ОК 03. ОК 05.
2	**Тема 1.2. Пр/р №1. Системное строение общества**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом; заполнение приведенной таблицы по сферам общественной жизни; выполнение заданий, связанных с социальными институтами общества. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание №2:** работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 05.
3	**Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность**	**Содержание учебного материала:** Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие деятельности. Последствия деятельности человека. **Домашнее задание №3:** Ответить на вопрос “Ученые отмечают, что в современных государствах на первый план выходят биотехнологии, нанотехнологии, робототехника, новое природопользование, масштабные системы виртуальной реальности. Как изменится общество с учетом этих позиций?”	2	ОК 05.
4	**Тема 1.4. Пр №2. Решение глобальных проблем человечества**	**Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: №1 – заполнить таблицу «Глобальные проблемы человечества и пути их решения», №2 – привести примеры взаимовлияния современных проблем человечества.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №4: работа над ошибками.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 2. Социальная сфера</td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</td><td>Содержание учебного материала: Социальная сфера общества. Социальное неравенство. Социальная стратификация, ее критерии. Социальная структура российского общества. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы социальной мобильности.
Домашнее задание №5: ответить на вопросы “1. Бывший рабочий открыл своё дело и стал предпринимателем. Какое социальное явление иллюстрирует этот пример? 2. Перечислите известные вам каналы социальной мобильности. Как вы думаете, какие из них играют особо важную роль в современном обществе?”</td><td>2</td><td>ОК 03.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.2.
Пр/р №3.
Социальная сфера общества</td><td>Практическая работа №3
Содержание практической работы: Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом. Задания для выполнения: необходимо выполнить тестовые задания, связанные с социальной жизнью общества и человека в нем.
Домашнее задание №6
Заполнить таблицу «Социальные нормы».
<table>
<tr><td></td><td>Обычай</td><td>Мораль</td><td>Пра</td></tr>
<tr><td>Как возникли?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Кем поддерживаются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>На кого распространяются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Наличие выбора (свободы) выполнения</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Способ распространения и существования</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.3.
Пр/р №4. Семья в современном обществе</td><td>Практическая работа №4
Содержание практической работы: работа с конспектом и раздаточным материалом; необходимо выполнить 5 заданий на определение проблем современной семьи и путей их решения; определение обязанностей родителей и детей в семье; влияния общества на институт семьи.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, анализ текста.</td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
</table>

		Домашнее задание №7: работа над ошибками.		
8	**Тема 2.4. Социальный конфликт и способы его разрешения**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. **Домашнее задание №8:** Охарактеризуйте основные стадии развития следующей конфликтной ситуации: “К юбилею фирмы сотрудникам выписывали премии. Некто А. узнал, что получил меньше, чем другие. Он вступил в ссору с начальством”. Отметим, что в этом учреждении порядок поощрения сотрудников не был оформлен документально. Решения руководства нередко вызывали недовольство. В чем причина возникновения этого конфликта? При каких условиях его можно было бы избежать? Каким способом его можно разрешить?	2	ОК 01. ОК 03. ОК 05. ПК 1.1. ПК 5.3.
9	**Тема 2.5. Пр/р №5. Демографическая ситуация в РФ**	**Практическая работа №5** **Содержание практической работы:** ответить на вопросы, связанные с демографической ситуацией в РФ; в процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами (сайты со статистическими данными государственных и муниципальных органов власти). **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** онлайн-тест с открытыми ответами. **Домашнее задание №9:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			**18**	
10	**Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества**	**Содержание учебного материала:** Роль экономики в жизни общества. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем: традиционная, рыночная, командная, смешанная. Факторы производства. Понятие спроса и предложения в экономике. **Домашнее задание №10:** ответить на вопрос “Существуют ли в национальном хозяйстве России элементы рыночной и командной экономических систем? Приведите 2-3 примера”	2	ОК 03. ОК 05.
11	**Тема 3.2. Банковская система. Центральный банк РФ.**	**Содержание учебного материала:** Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Финансовая грамотность в области банковской системы: расчет депозитных и кредитных продуктов банков. Понятие ликвидности. **Домашнее задание №11:** Расставьте финансовые активы по степени убывания	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.

		ликвидности: квартира; автомобиль; золотые украшения; наличные деньги; банковский депозит.		
12	**Тема 3.3. Пр/р №6. Финансовая грамотность в области банковской системы**	**Практическая работа №6** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо решить 5 задач по расчету кредитных и депозитных продуктов различных банков, а также поиску информации о банках в открытых источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** кейсы с решением задач и поиском информации в открытых интернет-источниках. **Домашнее задание №12:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09.
13	**Тема 3.4. Экономика и государство: безработица и система налогообложения**	**Содержание учебного материала:** Роль государства в экономике. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. МРОТ. Прожиточный минимум. Последствия безработицы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов. Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. **Домашнее задание №13:** повторение изученного материала, подготовка к практической работе.	2	ОК 03. ОК 05. ОК 06.
14	**Тема 3.5. Пр/р №7. Рынок труда и безработица**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №7** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо ответить на открытые вопросы, решить задачи по расчету уровня безработицы, числа занятых и безработных, а также найти информацию о поварском и кондитерском рынке труда в открытых источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач, поиск информации о востребованности профессии повар-кондитер в открытых интернет- источниках. **Домашнее задание №14:** повторение изученного материала, подготовка к практической работе.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09. ПК 1.1. ПК 5.3.
15	**Тема 3.6. Пр/р №8. Налоги и системы налогообложения в**	**Практическая работа №8** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, калькулятор; необходимо решить задачи по рассчету налогов и систем налогообложений предприятий.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

	РФ	**Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по расчету налогов. **Домашнее задание №15:** работа над ошибками.		ОК 05.
16	**Тема 3.7. Экономические основы деятельности предприятия**	**Содержание учебного материала:** Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Общие издержки предприятия. Классификация издержек предприятия. Понятие выручки и прибыли. Сметы затрат на производство. Формы и системы оплаты труда на предприятии. Значение квалифицированного персонала на предприятии. **Домашнее задание №16:** ответить на вопрос “Вы – руководитель фирмы по производству прохладительных напитков. Зимой спрос на вашу продукцию временно падает. Какие меры вы предпримите для сокращения издержек производства?”	2	ОК 03. ОК 05. ОК 09.
17	**Тема 3.8. Пр/р №9. Определение издержек предприятия**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №9** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты пользуются конспектом, раздаточным материалом, калькулятором; необходимо решить задачи по расчету издержек на предприятиях общественного питания. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по расчету издержек предприятия. **Домашнее задание №17:** составьте смету затрат, необходимых для того, чтобы открыть кондитерскую в центре города, включая заработную плату персонала на предприятии.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 1.1. ПК 5.3
18	**Тема 3.9. Пр/р №10. Формы и системы оплаты труда**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №10** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты пользуются конспектом, раздаточным материалом, калькулятором; необходимо решить задачи по начислению заработной платы на предприятиях общественного питания, распределение обязанностей на производстве. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение кейсов по распределению заработной платы и обязанностей работников на предприятиях общественного питания. **Домашнее задание №18:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 11. ПК 1.1. ПК 5.3.
2 семестр				

Раздел 4. Духовная культура			**8**	
1	**Тема 4.1. Духовная культура общества**	**Содержание учебного материала:** Понятие культура. Материальная и нематериальная культура, ее состав и структура. Функции культуры. Духовный мир личности и общества. Формы и разновидности культуры: народная, массовая, элитарная. Понятие субкультура и контркультура. **Домашнее задание №1:** Приведите примеры взаимного влияния массовой, элитарной и народной культуры.	2	ОК 05.
2	**Тема 4.2. Взаимовлияние науки, образования и религии**	**Содержание учебного материала:** Наука, ее роль в развитии государства. Классификация наук. Функции науки. Особенности научного познания. Универсальные методы научного познания. Классификация социальных наук. Социальное и гуманитарное знание. Образование. Самообразование. Основные функции образования. Уровни образования. ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 02.03.2016). Общие тенденции в образовании. Многообразие религий. Мировые религии: христианство, буддизм, ислам. Роль религии в современном мире. **Домашнее задание №2:** Ответить на вопрос «С чем, по вашему мнению, связан резкий подъем интереса к религии в российском обществе в последние десятилетия?»	2	ОК 03. ОК 05.
3	**Тема 4.3. Пр/р №1. Образование как часть современного мира**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: определение прав и обязанностей обучающихся в РФ, соотнесение уровней образования и образовательных учреждений, определение видов наук. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №3:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.
4	**Тема 4.4. Пр/р №2. Мировые произведения искусства**	**Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо с помощью Интернет-ресурсов найти информацию о 9 мировых произведениях искусства, и заполнить таблицу «Мировые произведения искусства»: название, автор, год/время создания, основную идею создания произведения. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание №4: Ответить на вопрос «Важнейшей тенденцией развития современного искусства является синтез видов и стилей. Приведите несколько конкретных примеров такого синтеза. Выскажите предположения о причинах появления данной тенденции».</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 5. Политическая сфера</td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5.1. Государство. Политическая система общества</td><td>Содержание учебного материала: сущность и специфика политических отношений. Основные цели политики. Политические интересы и политические институты. Сущность и структура политической власти. Осуществление власти. Политическая система общества. Происхождение и сущность государства. Функции государства. Формы государства: форма правления и формы государственного устройства. Государственный суверенитет
Домашнее задание №5: заполните пропуски в таблице.
<table>
<tr><td>Подсистема политической системы</td><td>Что включает</td></tr>
<tr><td></td><td>Государство, партии, общественно-политические движения и др.</td></tr>
<tr><td></td><td>Политические принципы, правовые нормы, регулирующие политиче жизнь, политические традиции и нормы морали, воплощенные в конститу иных законах, партийных программах и др.</td></tr>
<tr><td>Функциональная</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Совокупность связей и взаимодействий как между подсистемами политич системы, так и между политической системой и другими подсисте общества и др.</td></tr>
<tr><td>Культурная (культурно-идеологическая)</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 5.2. Пр/р №3. Типология политических режимов</td><td>Практическая работа №3
Содержание практической работы: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: необходимо выполнить 4 задания: дать основные характеристики всем формам государства, определить форму государства ведущих мировых держав, назвать основные функции государства, назвать признаки демократического строя.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №6: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 09.</td></tr>
</table>

7	**Тема 5.3. Органы государственной власти в РФ**	**Содержание учебного материала:** Законодательная, исполнительная, судебная ветви власти. Президент. Федеральное собрание. Государственная Дума. Совет Федерации. Принятие законопроектов. Правительство РФ. Конституционный суд. Верховный суд. Полномочия органов государственной власти. **Домашнее задание №7:** на основании глав Конституции РФ составить схему «Органы государственной власти в РФ».	2	ОК 05. ОК 06.
8	**Тема 5.4. Пр №4. Политические партии. Избирательная система.**	**Практическая работа №4** **Содержание практической работы:** необходимо создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму и выступить с политическими лозунгами перед аудиторией. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму. **Домашнее задание №8:** В процессе анализа партийных программ и современных источников СМИ составьте типологическую классификацию политических партий современной России	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09.
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			**28**	
9	**Тема 6.1. Право в системе социальных норм**	**Содержание учебного материалы:** система социальных норм, ее состав. Понятие и признаки, права. Теории происхождения права. Цели и задачи изучения права в современном обществе.Сферы действия норм права и морали. Особенности действия норм права: во времени; в пространстве; Специфика действия норм права в современную эпоху. Правовое регулирование общественных отношений в РФ. **Домашнее задание №9:** дать определение понятий и составить соотношения данных понятий: нормы морали, религиозные нормы, обычаи, корпоративные нормы, нормы права, этикет.	2	ОК 05.
10	**Тема 6.2. Система права и источники права**	**Содержание учебного материалы:** понятие системы права. Особенности правового регулирования социальных отношений. Понятие об источниках (формах) права. Основные источники права: нормативно-правовые акты; судебные и административные прецеденты; правовые обычаи и деловые обыкновения; договоры с нормативным содержанием. Признаки нормативных актов: издаются компетентным государственным органом; обладают строгой иерархичностью; закрепляются в установленной форме; обладают общеобязательной силой.	2	ОК 05.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание №10: Заполните таблицу
<table>
<tr><th>Форма права</th><th>Отличительные признаки</th><th>Общие черты</th></tr>
<tr><td>Правовой обычай</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Прецедент</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Нормативно-правовой акт</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 6.3.
Пр/р №5.
Правоотношение.
Правотворчество.
Правовое поведение</td><td>Практическая работа №5
Содержание учебного материала: работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов, направленных на поиск состава правонарушения.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов.
Домашнее задание №11: повторение материала по конспекту. Подготовка презентаций по видам юридической ответственности, по алгоритму.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 06.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 6.4.
Пр/р №6.
Юридическая ответственность</td><td>Прикладной модуль
Практическая работа №6
Содержание учебного материала: решение заданий и моделирование практических ситуаций по видам юридической ответственности на предприятиях общественного питания, на основании подготовленных презентаций.
Форма работы: работа студентов в паре.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации по презентациям, решение кейсов.
Домашнее задание №12: привести 3 примера из профессиональной деятельности и жизненных ситуаций связанных с юридической ответственностью.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 10.
ПК 1.1.
ПК 5.3.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 6.5.
Основы Конституционного права РФ</td><td>Прикладной модуль
Содержание учебного материала: Конституционное право, как отрасль российского права. Понятие Конституции РФ. Юридические признаки Конституции РФ как Основного закона. Особые свойства Конституции РФ. Структура Конституции: преамбула; основы конституционного строя РФ; права и свободы человека и гражданина; федеративное устройство; Президент РФ; Федеральное Собрание РФ; Правительство РФ; судебная власть РФ. Местное самоуправление. Конституционные поправки и пересмотр Конституции.
Домашнее задание №13: изучить конституционные права, свободы и обязанности</td><td>2</td><td>ОК 05.
ПК 1.1.
ПК 5.3.</td></tr>
</table>

		граждан в России на основании анализа Конституции РФ глава 2.		
14	**Тема 6.6.** **Пр/р №7.** **Правоохранительные органы РФ**	**Практическая работа №7** **Содержание учебного материала:** работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов связанных с судебной системой Российской Федерации, прокуратурой, органами внутренних дел, адвокатурой, нотариатом. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов. **Домашнее задание №14**: повторение материала по конспекту. работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
15	**Тема 6.7.** **Правовое регулирование гражданских правоотношений**	**Содержание учебного материала:** понятие гражданского права. Предмет гражданского права: имущественные отношения; личные неимущественные отношения. Принципы гражданского права. Общая и Особенная части гражданского права. Роль и место гражданского права в системе российского права. **Домашнее задание №15:** решить практическую ситуацию используя Гражданский кодекс РФ. Дочь пенсионерки Сергеевой, страдавшей хроническими заболеваниями жизненно важных органов, обратилась в суд с требованием признать Сергееву недееспособной, поскольку та большую часть времени проводит в больницах. Поясните свое мнение, как должен поступить суд в данной ситуации.	2	ОК 05.
16	**Тема 6.8.** **Пр/р №8.** **Субъекты и объекты гражданских правоотношений**	**Практическая работа №8** **Содержание учебного материала:** составление схемы «Организационно-правовые формы юридических лиц» на основании Гражданского кодекса РФ, конспектов и раздаточного материала. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №16**: повторение материала по конспекту. Изучение Гражданского	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.

		кодекса РФ Глава 19, 20.		
17	**Тема 6.9.** **Пр/р №9.** **Правовое регулирование трудовых правоотношений**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №9** **Содержание учебного материала:** работа с Трудовым кодексом РФ и дополнительными материалами, составление трудового договора по образцу. Решение проблемных ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора. Решение практических ситуаций связанных с приемом на работу на предприятия общественного питания. **Форма работы:** работа в парах, индивидуально. **Задания для выполнения:** составить трудовой договор по образцу, решить практические ситуации. **Домашнее задание №17:** повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Трудового кодекса РФ.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 10. ПК 1.1. ПК 5.3.
18	**Тема 6.10. Правовое регулирование семейных правоотношений**	**Содержание учебного материала:** Понятие семейного права. Предмет семейного права: заключение и прекращение брака; личные отношения между супругами; личные отношения между родителями и детьми, а также другими членами семьи; опека, попечительство и усыновление. Основные принципы семейного права: добровольность брачных отношений; единобрачие; равенство прав супругов; приоритет семейного воспитания детей; обеспечение безусловной защищенности интересов и прав детей. Брачный договор. **Домашнее задание №18:** объяснить основные принципы семейного права: добровольность брачных отношений; единобрачие; равенство прав супругов; приоритет семейного воспитания детей; обеспечение безусловной защищенности интересов детей.	2	ОК 05.
19	**Тема 6.11.** **Пр/р №10.** **Права и обязанности родителей и детей**	**Практическая работа №10** **Содержание учебного материала:** составление брачного договора, моделирование и решение практических ситуаций в семейных правоотношениях на основании действующего законодательства. **Форма работы:** работа в парах. **Задания для выполнения:** составить брачный договор по предложенному шаблону с использованием Семейного кодекса РФ. **Домашнее задание №19**: изучение Семейного кодекса РФ глава 1-5.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05.
20	**Тема 6.12.** **Пр/р №11.** **Административная**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №11** **Содержание учебного материала:** заполнить таблицу «Административные	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04.

<table>
<tr><td></td><td>ответственность</td><td>правонарушения»
<table>
<tr><th>Область административного правонарушения</th><th>Примеры</th></tr>
<tr><td>1. Административные правонарушения, посягающие на права граждан</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Административные правонарушения в области охраны собственности</td><td></td></tr>
<tr><td>3. Административные правонарушения в области общественного питания</td><td></td></tr>
<tr><td>4. Административные правонарушения, посягающие на общественный порядок и общественную безопасность</td><td></td></tr>
</table>
Форма работы: работа в малых группах
Задания для выполнения: заполнить таблицу «Административные правонарушения».
Домашнее задание №20. Приведите 3 примера административных правонарушений связанных с предприятиями общественного питания, используя Кодекс об Административных Правонарушениях РФ.</td><td></td><td>ОК 05.
ОК 06.
ОК 09.
ПК 1.1.
ПК 5.3.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 6.13. Правовое регулирование уголовных правоотношений</td><td>Содержание учебного материала: понятие об уголовном праве в УК РФ. Задачи уголовного права. Принципы применения уголовного закона. Действие уголовного право во времени и в пространстве. Преступление и его виды. Наказания, предусмотренные УК РФ. Действие УК РФ во времени и пространстве.
Домашнее задание №21: составьте следующие схемы, объясните их содержание:
А. Обстоятельства, смягчающие наказание.
В. Обстоятельства, отягчающие наказание.
Г. Основания освобождения от уголовной ответственности.</td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 6.14.
Пр/р №12.
Дифференцированный годовой зачет по дисциплине</td><td>Практическая работа №12
Содержание практической работы: в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи и выполнить тестовые задания по всем пройденным темам.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов, тестовые задания.
Домашнее задание №22: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Консультации</td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Консультация</td><td>Индивидуальная работа со студентами</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

2	Консультация	Индивидуальная работа со студентами	2	
		Итого	**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: обществознания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

Основной источник:

1. Липских Б.И. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 346 с.
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебник. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.

Дополнительные источники:

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: профильный уровень – М.: Просвещение, 2019. – 432 с.
2. Махоткин А.В., Махоткина Н.В. Обществознание в схемах и таблицах: учебное пособие. – М.:Эксмо, 2018. – 368 с.
3. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48 с.
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 №7-ФКЗ, от 05.02.2014 №2-ФКЗ, от 01.07.2020 №11-ФКЗ) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 №51-ФЗ (ред. от 14.04.2023) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 13.06.2023, с изм. от 15.06.2023) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).
7. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 №223-ФЗ (ред. от 28.04.2023) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (ред. от 13.06.2023) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).

9. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 №63-ФЗ (ред. от 13.06.2023) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).

10. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).

11. Федеральный закон от 06.10.2003 №131-ФЗ (ред. от 29.05.2023, с изм. от 30.05.2023) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).

12. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ (последняя редакция) «Об охране окружающей среды» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru/ (дата обращения: 14.06.2023).

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- лекция;
- комбинированный урок;
- практическая работа;
- дифференцированный зачет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Человек и общество		
ОК 05.	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 05.	Тема 1.2. Пр/р №1. Системное строение общества	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 05.	Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Тема 1.4. Пр/р №2. Решение глобальных проблем человечества	- Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации.
Раздел 2. Социальная сфера		
ОК 03. ОК 05.	Тема 2.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09.	Тема 2.2. Пр/р №3. Семья в современном обществе	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Тема 2.3. Пр/р №4. Демографическая ситуация в РФ	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации.
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 03. ОК 05.	Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	Тема 3.2. Банковская система. Центральный банк РФ.	- Лекция в форме обсуждения; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09.	Тема 3.3. Пр/р №5. Финансовая грамотность в области банковской системы	- Работа с Интернет ресурсами; - Анализ неадаптированных источников информации; - Решение задач; - Решение кейсов; - Выполнение практических работ.
ОК 03.	Тема 3.4. Экономические основы	- Лекция в форме обсуждения

ОК 05. ОК 09.	деятельности предприятия	
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Тема 3.5. Пр/р №6. Определение издержек предприятия	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение задач; - Решение кейсов; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Тема 3.6. Пр/р №7. Формы и системы оплаты труда	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение задач; - Решение кейсов; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 03. ОК 05. ПК 1.1.	Тема 3.7. Основные и оборотные средства предприятий	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1.	Тема 3.8. Пр №8. Расчет показателей использования основных средств	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение задач; - Решение кейсов; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 03. ОК 05. ПК 1.1.	Тема 3.9. Состав и структура оборотных средств	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1.	Тема 3.10. Пр/р №9. Расчет необходимых оборотных средств на предприятии	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение задач; - Решение кейсов; - Выполнение практических работ.
Раздел 4. Духовная культура		
ОК 05.	Тема 4.1. Духовная культура общества	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 03. ОК 05.	Тема 4.2. Взаимовлияние науки, образования и религии	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	Тема 4.3. Пр/р №1. Образование как часть современного мира	- Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Тема 4.4. Пр/р №2. Мировые произведения искусства	- Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05.	Тема 2.1. Государство. Политическая система общества	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.2. Пр/р №3. Типология политических режимов	- Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами;

ОК 05. ОК 06. ОК 09.		- Выполнение практических работ.
ОК 05. ОК 06.	Тема 2.3. Органы государственной власти в РФ	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09.	Тема 2.4. Пр/р №4. Политические партии. Избирательная система.	- Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 05.	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 05.	Тема 6.2. Система права и источники права	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06.	Тема 6.3. Пр/р №5. Правоотношение. Правотворчество. Правовое поведение	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 5.3.	Тема 6.4. Пр/р №6. Юридическая ответственность	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 05. ПК 5.3.	Тема 6.5. Основы Конституционного права РФ	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	Тема 6.6. Пр/р №7. Правоохранительные органы РФ	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 05.	Тема 6.7. Правовое регулирование гражданских правоотношений	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Тема 6.8. Пр/р №8. Субъекты и объекты гражданских правоотношений	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.

ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 5.3.	Тема 6.9. Пр/р №9. Правовое регулирование трудовых правоотношений	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 05.	Тема 6.10. Правовое регулирование семейных правоотношений	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02. ОК 04. ОК 05.	Тема 6.11. Пр/р №10. Права и обязанности родителей и детей	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 5.3.	Тема 6.12. Пр/р №11. Административная ответственность	- Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Работа с Интернет ресурсами; - Выполнение практических работ.
ОК 05.	Тема 6.13. Правовое регулирование уголовных правоотношений	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09.	Тема 6.14. Пр/р №12. Дифференцированный годовой зачет по дисциплине	- Тестирование; - Анализ неадаптированных источников информации; - Решение кейсов; - Составление схем и таблиц; - Решение задач.

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.05 ГЕОГРАФИЯ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчик:

Леонтьев М.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 36

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 37

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цели дисциплины

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

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

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

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

.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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	факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других,	информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными	приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному	решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по	объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	(графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Формирование умения адаптировать кулинарную и кондитерскую продукцию, производимую предприятием, к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира	Использование навыков адаптации производимой кулинарной и кондитерской продукции к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира, при учёте национальных и религиозно-культурных особенностей местного населения
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	Мира	различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**78**
в том числе:	
Основное содержание	**62**
теоретическая подготовка	**44**
лабораторные и практические занятия	**18**
Прикладной модуль	**16**
в том числе теоретическая подготовка	**8**
лабораторные и практические занятия	**8**
Консультации	**-**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**-**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.05 География

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр		
		Основное содержание		
1	**Введение**	**Содержание учебного материала** Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) **Домашнее задание № 1:** письменный анализ путеводителя или трэвел-блога	2	ОК 01. ОК 02.
		Раздел 1. Общая характеристика Мира		
2	**Тема 1.1. Современная политическая карта Мира**	**Содержание учебного материала** Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире **Домашнее задание № 2:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 5 – 6.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
3	**Тема 1.1. Современная политическая карта**	**Практическая работа № 1** «Ознакомление с политической картой Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить страны с различными формами правления и административно-	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	Мира	территориальным устройством **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 2 и 26. **Домашнее задание № 3:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 17 – 18.		ОК 05. ОК 06. ОК 07.
4	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Содержание учебного материала** Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды **Домашнее задание № 4:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 4 на стр. 20.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4. ПК 2.5.
5	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Практическая работа № 2** «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 5:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 20 – 21.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.5. ПК 5.5.
6	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Практическая работа № 3** «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, выявить и обозначить регионы с неблагоприятной экологической ситуацией. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 15 и 22. **Домашнее задание № 6:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 22 – 23.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.5. ПК 5.5.
7	**Тема 1.3. География**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01.

	населения Мира	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. **Домашнее задание № 7:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2, стр. 28.		ОК 02. ПК 1.4. ПК 3.6.
8	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы **Домашнее задание № 8:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 28.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
9	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 4** «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 9:** подготовка сообщений и докладов.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 5.5.
10	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика,	2	ОК 01. ОК 02.

		исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике **Домашнее задание № 10:** анализ карты на стр. 44 Атласа.		ПК 3.6. ПК 2.5. ПК 5.5.
11	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 11:** составление сравнительных схем размещения производительных сил.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
12	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 12:** анализ карты на стр. 30 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.6..
Прикладной модуль				
13	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 13:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 114 – 115.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
14	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала**	2	ОК 01. ОК 02.

		Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 14:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 120 - 121.		ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
Основное содержание				
15	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. **Домашнее задание № 15:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 123.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
16	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства **Домашнее задание № 16:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 125 – 127.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
2 семестр				
17	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной гостиничной индустрии. Факторы,	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

		формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной индустрии гостиничных услуг и общественного питания. **Практическая работа № 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 17:** подготовка мини-презентаций по развитию туризма в зарубежных странах.		ОК 04. ПК 1.4.
18	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 18:** анализ карт на стр. 39 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
19	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 19:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 131 – 132.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
20	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

		Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 20:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 1 на стр. 136.		ПК 3.6.
21	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 8**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 21:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2 на стр. 137.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04 ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
Прикладной модуль				
22	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 22:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 140 – 141..	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
23	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 23:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 142 – 143.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Основное содержание				
24	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 9**: «Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, определить рейтинги стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья и услуг. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 24:** подготовка докладов (сообщений).	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Раздел 2. Региональная характеристика Мира				

25	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Содержание учебного материала** Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Зарубежной Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. **Домашнее задание № 25:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 150 – 151.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
26	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Практическая работа № 10**: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Западной Европы, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 26:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 153 – 155.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6..
27	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Содержание учебного материала** Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий индустрии гостеприимства в странах Зарубежной Азии. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4.

		территориальная структура **Домашнее задание № 27:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 158 – 159.		
28	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Практическая работа № 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 28:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 161.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.5.
29	**Тема 2.2. Зарубежная Азия** **Тема 2.3. Африка**	**Практическая работа № 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Содержание учебного материала** Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в странах Африки Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования ея политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки . Хозяйство стран Африки. **Домашнее задание № 29:** подготовка сообщений с мини-презентациями.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.5.
Прикладной модуль				
30	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания**	2	ПК 1.4.

		Практическая работа № ПМ1 «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Алжире. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 30:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 175 – 176.		ПК 2.5. ПК 3.6.
31	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Египте. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 31:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 177 – 179.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Основное содержание				
32	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Содержание учебного материала** Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в Северной Америке. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы Канады.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

		Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Индустрии международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Латинской Америке. **Домашнее задание № 32:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 182 – 183.		
33	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практическая работа № 12**: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Северной и Латинской Америки, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 33:** анализ карт на стр. 45 и 46.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5. ПК 5.5.
Прикладной модуль				
34	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ2** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Бразилии и Мексике. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 34:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 190 – 191.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
35	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ2** «Предприятия общественного питания в	2	ПК 1.4. ПК 2.5.

	Америки	экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Чили и Уругвае. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 35:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 193.		ПК 3.6.
Основное содержание				
36	**Тема 2.5. Австралия и Океания** **Тема 2.6. Россия в современном Мире**	**Содержание учебного материала** Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в Австралии и Океании. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в России **Домашнее задание № 36:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 202 – 203.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества				
37	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Домашнее задание № 37:** подготовка к семинару.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.

				ПК 1.4.
38	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. **Домашнее задание № 38:** подготовка мини-презентаций.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
39	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий общественного питания на глобальные проблемы. **Домашнее задание № 39:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2, стр. 205.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Дифференцированный зачёт				
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономической и социальной географии.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

В библиотечный фонд техникума входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «География», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по географии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам).

Для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор.

Рекомендуемая учебная литература

Для студентов

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

География: учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — М. : ИНФРА-М, 2018.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2021.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2022.

Кузнецов А. П., Ким Э. В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2017.

Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2018.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2019.
Холина В. Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2020.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».
География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».
География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2021.
Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2022.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 2019.
Российский энциклопедический словарь. — М., 2018.
Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2019.
Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2020.
Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2021.
Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2022.

Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).
www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).
www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- лекция;
- комбинированный урок;
- практическая работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 1.4.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 2.5.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 3.6.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 5.5.	Профессионально-ориентированное содержание	

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчики:

Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Иностранный язык (английский)» входит в общеобразовательный цикл, профильные учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык (английский)» направлено на достижение следующих целей:

– понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

– формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

– развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.3.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык (английский)» имеет при формировании и развитии ОК и ПК в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<u>В части трудового воспитания</u>: -готовность к труду, осознание ценности материнства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <u>базовые логические действия</u>: - 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. <u>базовые исследовательские действия</u>: - 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;	Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии, альтернативы в продолжение образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием

	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, 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. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц,

		освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-

		обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<u>В области ценности научного познания</u>: - 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: <u>работа с информацией</u>: - 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. <u>В области ценности научного познания</u>: - 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 социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); 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. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <u>работа с информацией</u>: - 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.	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. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: <u>совместная деятельности</u>: - понимать и использовать преимущества командной и	Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания

	индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: <u>принятие себя и других людей</u>: - 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.	(описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. <u>В области ценности научного познания</u>: - 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: <u>базовые исследовательские действия</u>: - 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 основными видами речевой деятельности: - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические 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. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. 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-

	- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	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.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Овладение основными видами речевой деятельности: - создавать устные связные монологические высказывания (описание блюда, рабочего места повара) объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления; - письменная речь: создавать письменные высказывания на профессиональную тему 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. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (профессиональные термины). Приобретение опыта практической деятельности в профессиональной деятельности с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**168**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**156**
в том числе:	
Основное содержание	**88**
теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**88**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**
Прикладной модуль	**68**
в том числе теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**68**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
1	**Вводное занятие**	**Содержание учебного материала** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. **Домашнее задание № 1** Актуализировать знания по английскому языку, выполнив тест на платформе Юрайт.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи			12	
2	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии». Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 2** 1. Повторить лексику учебник: стр. 6,9 (доп.источник №7) 2. Повторить грамматический материал (конспект)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
3	**Я и моя семья**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи». Глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). **Домашнее задание № 3** Учить слова: стр. 8 (осн.источник №1) Стр. 195 упр. 2; стр. 26 упр. 18 (доп.источник №6)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Мои друзья, занятия**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Мои друзья, занятия». Степени сравнения прилагательных и их правописание. **Домашнее задание № 4**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		1. Стр. 9 учить слова (осн.источник №1) 2. Стр. 85 упр. 20 (доп.источник №6)		
5	**Внешность, личные качества**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности, внешний вид». Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные **Домашнее задание № 5** 1. Составить описание друга (по схеме- конспекту) 2. Выполнить грамматические упражнения: стр. 13 упр. 6 (осн.источник №1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
6	**Повседневная жизнь**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно» Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) **Домашнее задание № 6** Повторить конспект «Простое настоящее время	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №7** Актуализировать знания по теме 1.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**10**	
8	**Хобби**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, активный и пассивный отдых, хобби». Модальный глагол can **Домашнее задание №8** Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
9	**Рабочий день и свободное время**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи». Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге). Предлоги времени **Домашнее задание № 9**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Повторить лексику по теме, дни недели, месяца Составить свой распорядок дня		
10	**Организация досуга**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Организация досуга. Виды досуга. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. **Домашнее задание №10** Опишите, как вы организуете свои досуг (от 4 до 10 предложений)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
11	**Интересы молодёжи в современном обществе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Молодёжь, интересы, досуг, обучение, занятость молодых людей, планы на будущее». Сослагательное наклонение **Домашнее задание №11** Подготовить эссе по теме: Молодёжь в современном обществе.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
12	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №12** Актуализировать знания по теме 1.3	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	
13	**Особенности проживания в городе.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу». Предлоги направления. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.) **Домашнее задание №13** Учить слова по теме Стр. 77 упр. 13 (доп.источник №3)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

14	**Инфраструктура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Общественный транспорт, прогулка на автобусе, на трамвае и троллейбусе, проезд на метро». Наречия, обозначающие направление. Специальные вопросы **Домашнее задание №14** Учить слова «Виды транспорта» Составить предложения с новой лексикой	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
15	**Как спросить и указать дорогу**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов». Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); **Домашнее задание №15** Составить диалог (указать дорогу до местной достопримечательности г. Екатеринбург)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
16	**Описание здания. Интерьер**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Оборот there is/are **Домашнее задание № 16** Повторять грамматический материал (конспект) Описать комнату, используя грамматический материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
17	**Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Колледж, в котором мы учимся, расписание занятий. Описание кабинета иностранного языка. Описание работы на уроке иностранного языка». Неопределённые местоимения some/any/one и их производные. **Домашнее задание № 17** Описать один из кабинетов техникума/кабинет иностранного языка	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

18	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашняя работа №18** Актуализировать знания по теме 1.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Великобритании, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебо - булочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты». Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Наречия few, a few, little, a little, much, many, a lot of. **Домашнее задание №19** Выучите названия магазинов и слова по теме Стр. 95, упр. 6, стр. 96 упр. 8 (осн.источник №1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
20	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты». Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными **Домашнее задание № 20** Составьте диалог, используя новые слова Стр. 79 упр. (осн.источник №1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
21	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу». Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; арифметические действия и вычисления **Домашнее задание №21** Стр. 93 упр. 3, стр. 100 упр. 15 (доп.источник №3) Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №22** Актуализировать знание по теме 1.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	
23	**Физическая культура и спорт**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Великобритании. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Великобритании. Известные спортсмены». Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) **Домашнее задание № 23** 1. выполнить упр.11 стр. 109 (доп.источник №3) 2. Приготовить доклад о видах спорта	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
24	**Еда полезная и вредная**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда». Множественное число существительных **Домашнее задание №24** Учить слова Повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
25	**Способы приготовления пищи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Способы приготовления пищи. Существительные, имеющие одну форм для единственного и множественного числа **Домашнее задание №25** Опишите приготовление одного из ваших любимых блюд	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

26	**Заболевания и их лечения**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение». Правильные и неправильные глаголы **Домашнее задание №26** Стр. 88-89 (осн.источник №1) Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
27	**Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ведение здорового образа жизни - неотъемлемая часть успешного современного человека». Used to + Infinitive structure. **Домашнее задание №27** Учить слова по теме Написать эссе «Ведение здорового образа жизни»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №28** Актуализировать знания по теме 1.6	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха	**8**	
29	**Почему и как люди путешествуют**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий». Неопределенные местоимения **Домашнее задание №29** Стр. 60 упр. 1 (доп.источник №6) Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

30	**Путешествие на поезде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде». Образование степеней сравнения наречий **Домашнее задание №30** Учить слова по теме Стр. 65 упр. 8 (доп.источник №6)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
31	**Путешествие на самолёте**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля». Инфинитив, его формы; наречия места **Домашнее задание №31** Написать эссе «Место, в котором я хотел бы побывать»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
32	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №32** Актуализировать знания по теме 1.7	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		Тема 1.7 Страны изучаемого языка	**12**	
33	**Географическое положение, климат Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Великобритания, географическое положение, природа, климат, рельеф Великобритании, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Великобритании». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №33** Стр. 163 упр. 5, стр. 168 упр. 14 (доп.источник №3) Повторять грамматический материал (конспект) учить новые слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

34	**Крупные города Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Крупные города Великобритании. Лондон - столица Великобритании. Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №34** стр. 157 упр. 13 (доп.источник №3) стр. 114 упр. 10 (доп.источник №6)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		2 семестр		
1	**Достопримечательности Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности Великобритании. Прошедшее совершенное время **Домашнее задание №35** Доклад об одной достопримечательности Великобритании	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
2	**США. Географическое положение и достопримечательности, климат**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с США, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №36** учить новые слова стр. 151 упр. 3, стр. 152 упр. 5 (осн.источник №1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
3	**США. Крупные города США**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с крупными городами США. Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №37** приготовить доклад о штате США, его крупных городах и достопримечательностях	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №38** Актуализировать знания по теме 1.8	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

				ОК 09
Тема 1.8 Россия			**12**	
5	**Географическое положение, климат, население России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №39** учить новые слова стр. 140 упр. 1 (доп.источник №3)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
6	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события». Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №40** стр. 148 упр. 12 (доп.источник №3) повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Москва - столица России.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №41** стр. 136 упр. 13 (доп.источник №3)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
8	**Достопримечательности Москвы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №42** Сделать презентацию/доклад о достопримечательностях Москвы	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

9	**Традиции народов России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды, связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №43** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №44** Актуализировать знания по теме 2.1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Прикладной модуль				
		Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
11	**Английский язык в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по профессии Повар, кондитер, прохождение практики». Герундий. **Домашнее задание №45** учить слова по теме написать эссе по теме: «Моя будущая профессия»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
12	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков**	**Содержание учебного материала** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Герундий **Домашнее задание №46** Поискать в словаре 10 профессиональных терминов и понятий, составить с ними предложения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
13	**Специфика работы повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа работника кухни. Приготовление блюд по специальному рецепту». Инфинитив **Домашнее задание №47**	**2**	

		учить новые слова составить 5 предложений с новыми словами		
14	**Основные принципы деятельности повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд, обеспечение процесса приготовления, эксплуатация кухонного оборудования». Времена Future. **Домашнее задание №48** учить новые слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
15	**Основные профессиональные качества повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества повара-кондитера». Резюме. **Домашнее задание №49** Написать резюме (стр. 247-249) (доп.источник №3)	**2**	
16	**Чемпионаты Молодые профессионалы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с правилами и подготовкой к конкурсу «Молодые профессионалы». Времена Perfect **Домашнее задание №50** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
17	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №51** Актуализировать знания по теме 2.2	**2**	
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
18	**Экономика России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия». Времена Simple **Домашнее задание №52** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
19	**Государственные учреждения России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений, бизнеса и услуг». Времена Continuous	**2**	

		Домашнее задание №53 Перечислить государственные учреждения в вашем районе/городе		
20	**Работа учреждений в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений общественного питания». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №54** Описать работу одного предприятия	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
21	**Услуги. Документация**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №55** Описать услуги, которыми пользовались в учреждениях сферы гостеприимства	**2**	
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №56** Актуализировать знания по теме 2.3	**2**	
Тема 2.3. Искусство и культура			**12**	
23	**Культура. Искусство**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Культура и искусство в России и за рубежом. Причастие 1 и 2 типа **Домашнее задание №57** Учить слова и грамматический материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
24	**Живопись**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Живопись в России и за рубежом. Причастный оборот **Домашнее задание №58** Приготовить доклад по теме	**2**	
25	**Архитектура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Архитектура России и зарубежных стран. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени **Домашнее задание №59** Выбрать одну из достопримечательностей России и описать ее, ее историю	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
26	**Музыка. Театр**	**Содержание учебного материала**	**2**	

		Знакомство с лексикой по теме: Музыка и театр в России и за рубежом. Взаимные и вопросительные местоимения **Домашнее задание №60** Опишите вашего любимого музыканта, композитора, актера		
27	**Музеи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Музеи России и зарубежных стран **Домашнее задание №61** Подготовьте доклад/презентацию о любимом музее	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №62** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
29	**Достижения науки в России в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности в России». Страдательный залог **Домашнее задание №63** Подготовить сообщение об одном из достижений в России/Уральском регионе	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
30	**Достижения науки в стране изучаемого языка в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности за рубежом». Страдательный залог **Домашнее задание №64** Подготовить сообщение об одном из достижений англоговорящих стран	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
31	**Современные информационные технологии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №65** Выучить лексику	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
32	**Новинки в ИКТ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии.	**2**	

		Новинки в ИКТ». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №66** Подготовить сообщение об одной из новинок в ИКТ		
33	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Согласование времен **Домашнее задание №67** повторять грамматический материал стр. 216 упр. 261 (доп.источник №2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
34	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №68** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в область пищевой промышленности			**8**	
35	**История пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы пищевой промышленности России. Известные рестораторы России». Условные предложения **Домашнее задание №69** Подготовить сообщение об известном рестораторе или шеф-поваре России лии страны изучаемого языка	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
36	**Известные рестораторы и шеф-повара в России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения **Домашнее задание №70** повторять грамматический материал (конспект) стр. 306 упр. 378 (доп.источник №2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
37	**Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара за	**2**	ОК 01 ОК 02

		рубежом, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения **Домашнее задание №71** описать открытие в сфере общественного питания		ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
38	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №72** Актуализировать знания по теме 2.5	**2**	
		Тема 2.5 Деловое общение	**12**	
39	**Публичное выступление**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публичные выступления». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №73** Подготовить речь для публичного выступления по своей специальности	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
40	**Искусство эффективных презентаций**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Искусство эффективных презентаций». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №74** Составить презентацию и представить свою специальность	**2**	
41	**Продвижение в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №75** Учить слова и выражения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
42	**Публикации в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №76** Написать статью, представляющую специальность	**2**	
43	**Работа в команде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде». Чек-лист эффективной работы в команде. **Домашнее задание №77** Представить мини проект в группе по своей специальности	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

44	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	ПК 1.4
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: иностранного языка.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения:

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Основные источники:

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, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010

1. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 127 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11880-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511925

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П.Английский для обслуживающего персонала. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2018 г

1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.

2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.

3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: ключи к упражнениям. СПб: КАРО,2017

4. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10481-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516727

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289

6. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513406

7. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» (4-е издание). Москва. Издательский центр «Академия»,2010 г.

8. Видеофильмы с сайта «British Council. Teaching English»

Интернет-ресурсы:

https://www.learning-english-online.net/vocabulary/

https://nashural.ru/mesta/sverdlovskaya-oblast/

tryeng.ru

eslfast.com

engVid.com

решу ОГЭ

решу ЕГЭ

multitran

3.3 Формы проведения занятий:

1. Комбинированный урок
2. Просмотр видеоуроков с носителями языка
3. Просмотр и обсуждение видеороликов
4. Публичная презентация проекта
5. Работа в малых и больших группах
6. Проблемное обучение
7. Проектная деятельность

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1 Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Словарный диктант; Устный опрос; Перевод текста; Составление сообщения; Составление диалога; Выполнение грамматических заданий; Презентация; Ролевые игры
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Р.1 Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р. 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Заполнение формы резюме; Словарный диктант; Устный опрос; Перевод текста; Составление сообщения; Составление диалога; Выполнение грамматических заданий; Презентация; Ролевые игры; Проект; Выполнение заданий экзамена

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчики:

Шонова О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 40

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 42

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» входит в общеобразовательный цикл, профильные учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык (немецкий)» направлено на достижение следующих целей:

– понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

– формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

– развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.3.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» имеет при формировании и развитии ОК и ПК в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<u>В части трудового воспитания</u>: -готовность к труду, осознание ценности материнства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <u>базовые логические действия</u>: - 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. <u>базовые исследовательские действия</u>: - 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;	Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии, альтернативы в продолжение образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием

	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, 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. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц,

		освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-

		обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<u>В области ценности научного познания</u>: - 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: <u>работа с информацией</u>: - 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. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными	Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); 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. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать

	действиями: 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.	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. Овладение 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. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: <u>совместная деятельности</u>: - понимать и использовать преимущества командной и	Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания

	индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: <u>принятие себя и других людей</u>: - 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.	(описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; 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); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. <u>В области ценности научного познания</u>: - 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: <u>базовые исследовательские действия</u>: - 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 основными видами речевой деятельности: - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические 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. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. 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-

	- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	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.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Овладение основными видами речевой деятельности: - создавать устные связные монологические высказывания (описание блюда, рабочего места повара) объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления; - письменная речь: создавать письменные высказывания на профессиональную тему 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. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (профессиональные термины). Приобретение опыта практической деятельности в профессиональной деятельности с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**168**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**156**
в том числе:	
Основное содержание	**88**
теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**88**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**
Прикладной модуль	**68**
в том числе теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**68**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
1	**Вводное занятие**	**Содержание учебного материала** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. Повторение алфавита, правил чтения, фонетических особенностей иностранного языка. Артикль. Отрицание. **Домашнее задание № 1** 1.Повторить алфавит (конспект) 2.Повторить правила чтения с.6 (основной источник 1)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи			12	
2	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии. Личные местоимения. Настоящее время глагола. **Домашнее задание № 2** 1. Прочитать и перевести текст с.12-13 (осн. источник 1) 2. Повторить грамматический материал, письменно проспрягать глаголы schreiben, stehen	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
3	**Я и моя семья**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи. Отношение поколений в семье» Количественные и порядковые числительные. Особенности спряжения модальных глаголов. **Домашнее задание № 3** 1. Прочитать и перевести текст стр.31-32 (осн. Источник 1) 2.Повторить грамматический материал, письменно проспрягать глаголы sollen, müssen	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

4	**Мои друзья, занятия**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Я и мои друзья, любимые занятия для друзей» Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 4** 1.Выполнить упражнение 6, стр.102 (основной источник 1) 2. Выполнить грамматические упражнения стр. 35, упр 1, 2 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
5	**Внешность, личные качества**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности и личных качеств человека. Черты характера человека » Порядок слов в простом повествовательном и вопросительном предложении. **Домашнее задание № 5** 1. Составить описание друга (по схеме- конспекту), использовать при этом некоторые из следующих слов: munter, gutherzig, böse, faul, fleissig, grausam, langsam, sparsam, verantwortlich 2. Выполнить грамматические упражнения с. 56, упр.2 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
6	**Повседневная жизнь**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно»» Порядок слов в вопросительном предложении с вопросительным словом **Домашнее задание № 6** 1. Составить три вопросительных предложения с вопросительным словом на тему повседневная жизнь. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 56, упр.3 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №7** Актуализировать знания по теме 1.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**10**	

8	**Хобби**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, хобби» Склонение личных местоимений. **Домашнее задание №8** 1.Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику: das Kenntniss, die Münze, hocken, das Klaviers pielen, die Quelle, das Hobby, das Lesen, surfen, stricken, nähen, TVsehen, tanzen, Sport treiben. 2.Выучить правило на склонение личных местоимений (см. конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
9	**Рабочий день и свободное время**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи » Возвратные глаголы. Спряжение возвратных глаголов в настоящем времени **Домашнее задание № 9** 1. Повторить лексику: Sport treiben, sich kalt duschen, munter, das Essen zubereiten, den Tisch abräumen, sich anziehen, sich kämmen, mit etw/ Schluβ machen, durch die Strassen bummeln, plaudern, sonnabends, sonntags. 2.Письменно проспрягать возвратныые глаголы sich anziehen, sich duschen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Организация досуга**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация досуга. Интересы человека в современном обществе, активный и пассивный отдых» Употребление возвратных глаголов. **Домашнее задание №10** 1.Выполнить упражнение 1, стр. 100 (основной источник 1) 2.Составить три предложения с возвратными глаголами.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
11	**Интересы молодёжи в современном обществе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Молодёжь, интересы, досуг, обучение, занятость молодых людей, планы на будущее» Предлоги. Управление предлогов. Предлоги с Дательным и Винительным падежом. **Домашнее задание №11** 1.Подготовить презентацию по теме: Молодёжь в современном обществе. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 20, упр.2 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
12	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	ОК 01

		Домашнее задание №12 Актуализировать знания по теме 1.3		ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	
13	**Особенности проживания в городе.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, общественный транспорт, прогулка по городу» Притяжательные местоимения. **Домашнее задание №13** 1. Прочитать и перевести текст Vor der Reise/Auf dem Bahnhof , с.211 (осн. источник 1) 2. Выполнить грамматические упражнения с. 27, упр.1,2 (основной источник	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
14	**Инфраструктура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу» Безличное местоимение ES. Неопределённо-личное местоимение man. **Домашнее задание №14** 1.Перевести и выучить слова по теме: der Bahnhof, die Bank, die Brücke, die Burg, das Denkmal, die Gasse, das Geschäft, die Grünanlage, das Hotel, das Kaufhaus, der Kindergarten, die Kirche, die Post, der Platz, das Rathaus 1. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 28, упр.4 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
15	**Как спросить и указать дорогу**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов» Указательные и вопросительные местоимения. **Домашнее задание №15** 1. Прочитать и перевести текст с.212 Wie man nach dem Wege fragt (осн. источник 1) 2. Составить по три предложения с указательными и вопросительными местоимениями по теме как указать дорогу.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

16	**Описание здания. Интерьер**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Имя существительное. Сложные существительные. Род имён существительных. **Домашнее задание № 16** 1.Выучить лексику по теме: wohnen, die Wohnung, das Haus, das Zimmer, die Zimmer, der Raum, das Wohnzimmer, das Arbeitszimmer, die Küche, das Badezimmer, der Quadratmeter, der Stock, die Stockwerke 2. Выполнить грамматические упражнения с. 17, упр.4,5 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
17	**Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Колледж, в котором мы учимся, расписание занятий. Описание кабинета иностранного языка. Описание работы на уроке иностранного языка » Образование множественного числа имён существительных. **Домашнее задание № 17** 1. Прочитать и перевести текст, выполнить упражнение по тексту стр. 53, 54 (основной источник 1) 2. Выполнить грамматические упражнения с. 16-17, упр.3 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
18	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашняя работа №18** Актуализировать знания по теме 1.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Германии, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебо-булочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты» Склонение имён существительных. **Домашнее задание №19** 1.Выучить названия магазинов и слова по теме: der Supermarkt, das Kaufhaus, das Geschäft ,der Laden, der Gemüseladen, der Tabakladen, die Konditorei, éinkaufen, das Schaufenster, sich úmsehen, der Preis, ánprobieren, bezahlen, die Kasse, der Kassenzettel, der Schlussverkauf	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		2. Выполнить грамматические упражнения с. 17, упр.6 (основной источник 2)		
20	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты» Склонение имён существительных. **Домашнее задание № 20** 1. Составить диалог, используя следующие выражения: Was darf es sein? Was noch? Geben Sie mir bitte … . Ist ... da? Eine Flasche ... bitte. Bitte schön, was wünschen Sie? Kann ich Ihnen helfen? 2. Выполнить грамматические упражнения с.17-18, упр.8 (основной источник)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
21	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу» Особые случаи склонения имён существительных. **Домашнее задание №21** 1. Письменно перевести диалог: Im Kaufhaus - Guten Tag. Was kann ich für Sie tun? -Guten Tag. Helfen Sie bitte meiner Freundin. Sie möchte ein Abendkleid kaufen. -Bitte schön. Hier haben wir Kleider. Welche Größe haben Sie? -Größe 46 - Probieren Sie mal dieses hier. Es ist sehr schön und aus gutem Stoff. -Oh, das ist so elegant. Ist es aber nicht zu teuer? - Ach so, es kostet 50 Euro. 2. Выполнить грамматические упражнения с.18-19, упр.11 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №22** Актуализировать знание по теме 1.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

				ОК 09
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	
23	**Физическая культура и спорт**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Германии. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Германии. Известные спортсмены» Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных и наречий. **Домашнее задание № 23** 1. Выучить лексику по теме: Sport treiben, sich kalt duschen, munter, die Mannschaft, die Fußballmannschaft die Sportart, die Lieblingssportart, die Sportart, der Lauf, die Leichtathletik, der Sprung, 2. Выполнить грамматические упражнения с. 32, упр.4 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
24	**Еда полезная и вредная**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда» Склонение прилагательных. **Домашнее задание №24** 1.Выучить лексику по теме: das Lebensmittel – продукт питания, die Nahrung –пища, das Essen– еда, das Wasser – вода, das Frühstück– завтрак, das Mittagessen– обед das Abendessen– ужин, die Kaffeepause– перерыв (на кофе или чай) frühstücken– завтракать,zu Mittag essen – обедать,zu Abend essen– ужинать 2. Выполнить грамматические упражнения с. 33, упр.5 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
25	**Способы приготовления пищи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приготовление пищи. Способы приготовления» Склонение прилагательных. **Домашнее задание №25** 1.Выучить слова по теме**:** kochen ,braten, dampfen, garen, schmoren, backen, überbacken, köcheln lassen, grillen; 2.Выполнить упражнение по образцу Muster: Das ist ein großer Hof. Wir gehen in einen großen Hof. 1 Das ist eine breite Straße. Ich sehe eine …. 4. Das ist eine alte Schule. Wir besuchen eine … 5. Das ist eine gute Gaststätte. Wir gehen in eine …	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

26	**Заболевания и их лечения**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение» Слабое и сильное склонение прилагательных. **Домашнее задание №26** 1.Выучить лексику по теме: Die Halsentzündung, die Grippe,die Erkältung, der Schmerz …, die Bronchitis, das Magengeschwür, die Blinddarmentzündung, die Lungenentzündung, der Schnupfen, die Infektion, der Husten, das Fieber, die Krankheiten 2. Выполнить грамматические упражнения с.32, упр.4 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
27	**Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Ведение здорового образа жизни - важная часть успешного современного человека» Склонение прилагательных с неопределённым артиклем. **Домашнее задание №27** 1. Перевести текст, выписать новые слова Vernünftige Menschen schenken große Aufmerksamkeit gesunder Lebensweise. Gesunde Lebensweise ist kein einseitiger Begriff. Darunter versteht man richtige, vollwertige und regelmäßige Ernährung, körperliche Stählung und Sport, Verzicht auf schlechte Gewohnheiten. Gesunde Lebensweise führt zur Vorbeugung diverser Krankheiten und lässt den Menschen sich wohlbefinden. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 32, упр.1 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №28** Актуализировать знания по теме 1.6	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха			**8**	

29	**Почему и как люди путешествуют**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий» Глагол. Слабые глаголы. Образование трех основных форм глаголов. **Домашнее задание №29** 1. Прочитать и перевести текст с. 211 Anna schreibt einen Brief an ihre Freundin Vera (осн. источник 1) 2. Повторить грамматический материал с. 36, параграф 9 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
30	**Путешествие на поезде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде» Глагол. Сильные и неправильные глаголы. Образование трех основных форм глаголов. **Домашнее задание № 30** 1. Письменно выполнить упр. 26, с 222 (осн. источник 1) 2. Повторить правило стр.36 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
31	**Путешествие на самолёте**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля» Особенности образования трёх основных форм модальных глаголов. **Домашнее задание № 31** 1.Составить диалог по теме: Покупка билета, используя лексику: die Karte, kaufen, die Maschine, ankommen, bestellen, reservieren 2. Повторить правило стр.40 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
32	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №32** Актуализировать знания по теме 1.7	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Тема 1.7 Страны изучаемого языка			**12**	

33	**Географическое положение, климат Германии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Германия, географическое положение, природа, климат, рельеф Германии, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Германии» Простое прошедшее время глагола. **Домашнее задание №33** 1.Выполнить упр. 28, стр 198-199 (осн. Источник 1) 2. Написать 3 простых предложения в простом прошедшем времени глагола.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
34	**Германия. Крупные немецкие города.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Германия. Города Германии. Берлин – столица Германии» Простое прошедшее время глагола. **Домашнее задание №34** 1.Подготовить презентацию об одном из немецких городов. 2.Выполнить упражнение 31, страница 201 (основной источник1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		2 семестр		
1	**Достопримечательности Германии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Достопримечательности Германии. Достопримечательности и памятники немецких городов» Употребление haben и sein в прошедшем времени глагола. **Домашнее задание №35** 1.Выполнить упр. 16, стр 193 (осн. Источник 1) 2.Записать предложения в простом прошедшем времени:. Ich machte diese Übung 30 Minuten. Ich kämmte mich nach dem Waschen. Ich bereitete mich zur Prüfung vor. Ich arbeitete im Sommer viel im Garten. Ich erzählte dem Freund eine lustige Geschichte.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
2	**Австрия. Географическое положение и достопримечательности.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с Австрией, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны» Сложное прошедшее время глагола. **Домашнее задание №36**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		1.Выполнить упр.3 стр.186 (осн. Источник 1) 2.Поставить глагол haben в нужной форме и перевести предложения. Die Mutter … dem Sohn ein Märchen erzählt. Heute … wir den Text sehr gut übersetzt. Anna … gestern ihre Geburtstag gefeiert. Kurt … diese Geschichte sehr lustig erzählt. Die Kinder ….. im Hof gebastelt.		
3	**Швейцария. Географическое положение и достопримечательности.**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** «Знакомство со Швейцарией, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны» Прошедшее предпрошедшее время глагола. **Домашнее задание №37** 1. Письменно перевести текст Schweizerische Eidgenossenschaft, kurz Schweiz, ist ein Binnenstaat in Mitteleuropa. Die Hauptstadt der Schweiz ist Bern; die Währung in der Schweiz ist der Schweizer Franken. Die Schweiz liegt zwischen Bodensee und Genfersee, Alpenrhein und Jura, Hochrhein und Alpensüdrand. Sie grenzt nördlich an Deutschland, östlich an Liechtenstein und Österreich, südlich an Italien und westlich an Frankreich. Die Schweizer verstehen sich als „Willensnation» – sie bilden weder ethnisch noch sprachlich noch religiös eine Einheit. 2. Повторить правило стр.38-39 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №38** Актуализировать знания по теме 1.8	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		Тема 1.8 Россия	**12**	
5	**Географическое положение, климат, население России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой » Глагол. Образование будущего времени глагола. **Домашнее задание №39** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Die Russische Föderation ist der größte Staat in der Welt. Die Fläche ist etwa 17,1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Millionen Quadratkilometern. Russland hat die gemeinsamen Grenzen mit 14 Länder: Norwegen, Estland, Lettland, Nordkorea, Weißrussland, Aserbaidschan, Ukraine, Georgien, Kasachstan, Finnland, Mongolei, die Volksrepublik China, Litauen und Polen. Die Grenze mit Kasachstan ist die längste gemeinsame Landgrenze der Erde. Hier gibt es 11 Zeitzonen. Die Fauna von Russland ist sehr reich. Hier leben solche Tiere, wie, zum Beispiel, Polarbären, Wölfen, Elche, Rentieren, Walrosse und Sibirische Tiger. 2. Повторить правило стр. 39 (основной источник 2)		
6	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события» Повторение грамматической темы: Футурум I – будущее время глагола. **Домашнее задание №40** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. In der Russische Föderation leben etwa 143 Millionen Menschen. Die meisten von denen wohnen im europäischen Teil. Russland ist ein Vielvölkerstaat. Die Amtssprache ist Russisch, aber in Regionen spricht man etwa 38 Sprachen. 2. Записать предложения в будущем времени. Unsere Freunde gehen heute ins Museum. Um 14 Uhr kommt der Zug an und ich hole meine Eltern vom Bahnhof ab. Bist du bald mit dem Text fertig? In diesem Monat zieht die Familie Krause in eine neue Wohnung um. Sie kauft sich einen roten Mantel.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Москва - столица России.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Важнейшие исторические события» Особенности употребления временных форм в немецком языке. **Домашнее задание № 41** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Moskau ist die Hauptstadt der Russische Föderation. Hier leben ungefähr 12 Millionen Menschen. Moskau ist das historische, kulturelle und industrielle Zentrum unseres Landes. Hier gibt es viele interessante Sehenswürdigkeiten und Attraktionen. Touristen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		aus zahlreichen Länder reisen nach Moskau, um den Kreml, den Rote Platz, die staatliche Tretjakow-Galerie, das Bolschoi-Theater, die Basilius-Kathedrale, das Staatliche Historische Museum und andere beliebte Orte zu besuchen. 2.Повторить правило стр. 42 (основной источник 2)		
8	**Достопримечательности Москвы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Достопримечательности и памятники столицы» Особенности употребления временных форм в немецком языке. **Домашнее задание № 42** 1. Подготовить сообщение об одном из памятников и достопримечательностей Москвы. 2.Выполнить упражнение 39. стр.204 (основной источник 1)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
9	**Традиции народов России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №43** 1**.** Письменно перевести текст, выписать новые слова. Die wichtigsten offiziellen Feiertage Russlands sind das Neujahr und Der Tag des Sieges. Andere populäre Feiertage sind Ostern, Masleniza, Russisch-Orthodoxes Weihnachtsfest, Tag des Verteidigers des Vaterlandes und Internationaler Frauentag.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №44** Актуализировать знания по теме 2.1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Прикладной модуль				
		Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
11	**Немецкий язык в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по профессии Повар, кондитер, обучение по специальности, прохождение практики». Пассив презенс и пассив претеритум. Различие между активом и пассивом.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

		Домашнее задание № 45 1.Письменно перевести текст, выписать новые слова. Ebenso wichtig ist die Arbeit des Kochs. Auf den ersten Blick mag es schwierig erscheinen, ein Koch zu sein und einfach täglich Frühstück, Mittag- und Abendessen vorzubereiten, denn alle Mütter auf der Welt bewältigen jeden Tag die gleiche Arbeit. Dies ist jedoch nicht der Fall, denn die Aufgabe des Kochs besteht nicht nur darin, viel zu kochen, sondern es wirklich köstlich zu machen, damit jeder zurückkommen und ein anderes gekochtes Gericht probieren oder sogar selbst lernen kann, wie man das gleiche köstliche Essen zubereitet. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 45-46, упр.1 (основной источник 2)		ПК 1.4
12	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков**	**Содержание учебного материала** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Различие между активом и пассивом. **Домашнее задание № 46** 1.Переведите слова на немецкий языки выучите их: духовка, сковорода, кастрюля, запекать, жарить, холодильник, морозильная камера, столовые приборы, особые приборы; 2. Переведите на немецкий язык предложения: Повар запекает рыбу в духовке. Рыба запекается в духовке.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
13	**Специфика работы специалиста**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** Знакомство с лексикой по теме: «Работа работника кухни. Приготовление блюд по специальному рецепту». Повелительное наклонение. **Домашнее задание № 47** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. In der Arbeit des Kochs gibt es viele Schwierigkeiten, von denen nicht jeder weiß, dass sie es sind. Erstens sollte ein wirklich guter Koch eine große Anzahl von Rezepten kennen, und diese Rezepte sind sehr vielfältig: Snacks, heiß, Vorspeisen und natürlich Desserts. Einige Köche sind so gut in ihrer Arbeit versiert, dass sie sogar die Rezepte mehrerer Küchen kennen, zum Beispiel Russisch, Armenisch und viele andere. 2.Составить предложения в императиве 2-го лица множественного числа ihr. Schließen die Tür; sein höflich; laufen nicht so schnell; sich ein Bonbon nehmen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
14	**Основные принципы деятельности повара-**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Поддержание технологии и рецептуры	**2**	ОК 01 ОК 02

	кондитера	приготовления блюд, обеспечение процесса приготовления, эксплуатация кухонного оборудования». Причастия. Партицип II переходных и не переходных глаголов. **Домашнее задание № 48** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Darüber hinaus ist die Arbeit eines Kochs wirklich harte körperliche Arbeit, besonders wenn Sie für eine große Anzahl von Gästen kochen müssen. Wir müssen viel Gemüse putzen und schneiden, den Fisch verarbeiten, das Fleisch kochen und in den Ofen stellen, ein magisches Dessert kreieren und noch viele wichtige Dinge erledigen. Um ein professioneller Koch zu werden, müssen Sie eine entsprechende Ausbildung erhalten. 2. Выполнить упражнение стр. 51, упр 1(основной источник 2)		ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
15	**Основные профессиональные качества повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества повара-кондитера». Резюме. Особенности употребления причастий. **Домашнее задание № 49** 1. Составить и написать резюме. 2. Выполнить упражнение стр. 52, упр 2(основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
16	**Чемпионаты Молодые профессионалы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с правилами и подготовкой к конкурсу «Молодые профессионалы». Особенности употребления причастий. **Домашнее задание № 50** 1. Переведите со словарём данные слова, составьте три предложения с этими словами. regional, kulinarisch, das Restaurant, intensiviert, der Massentourismus, die Industrialisierung, die Konservierung, traditionell, die Meisterschaft, junge Berufstätige 2.Переведите выражения с причастиями: das gebaute Haus, die gemachte Arbeit, das reparierte Auto, das die ganze Nacht gefahrene Auto	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
17	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №51** Актуализировать знания по теме 2.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

				ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
18	**Экономика России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия» Infinitiv с zu и без zu **Домашнее задание № 52** 1. Выучить лексику по теме: der Wirtschaft, der Weltwirtschaft, der Verkäufermarkt, die Wirtschaft am Boden, die Ökonomie, die Wirtschaftslehre, die Wirtschaftswissenschaften 2.Выполнить упражнение стр. 48, упр 1 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
19	**Государственные учреждения России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений бизнеса и услуг» Инфинитивные группы um… zu, ohne … zu, statt… zu **Домашнее задание № 53** 1.Перечислить государственные учреждения в сфере общественного питания в вашем районе/городе. Задание выполнить письменно. 2. Выполнить упражнение стр. 47, упр 1 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
20	**Работа учреждений в сфере гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений общественного питания». Конструкция haben/sein + zu+Infinitiv **Домашнее задание № 54** 1.Описать работу одного из предприятий общественного питания. 2. Выполнить упражнение стр. 46, упр 1 (основной источник 2)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
21	**Услуги. Документация**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Особенности употребления глагола lassen. **Домашнее задание № 55** 1.Описать услуги, которыми пользуются на предприятиях общественного питания 2.Перевести на русский язык: Ich will meinen Fernseher reparieren lassen. Die Lehrerin lässt die Schüler viel auswendig lernen. Lasst mich alles erzählen. Das Kind	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		ließ die Mutter nicht arbeiten. Dieser Mensch lässt immer auf sich warten.		
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №56** Актуализировать знания по теме 2.3	**2**	
		Тема 2.3. Искусство и культура	**12**	
23	**Культура. Искусство**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Культура, искусство, их значение для всестороннего развития личности » Сложносочинённое предложение. Прямой порядок слов. **Домашнее задание №57** 1.Прочитать и перевести текст, выписать новые слова In der Kunst widerspiegelt sich die Welt. Sie hilft dem Menschen sein schöpferisches Können zeigen. Die Kunst bereichert und formt den Menschen, erzieht die besten Eigenschaften an, appelliert an menschliche Gefühle, lässt ihn miterleben, mitdenken. Es gibt verschiedene Kunstarten: Kino, Theater, Malerei, Skulptur, Literatur, Architektur, Tanz und Musik. Die Kunst nimmt im Leben der Menschen einen wichtigen Platz. Dank ihr wird das Leben schöner. 2. Выучить правило: Сложносочиненное предложение в немецком языке состоит из двух равноправных предложений, соединенных сочинительным союзом. Порядок слов во всех предложениях совпадает с порядком слов простого предложения. Сочинительные союзы und, aber, denn, oder, sondern не влияют на порядок слов предложения:Die Eltern fahren nach Italien und die Tante sorgt für die Kinder.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
24	**Живопись**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Живопись, Немецкие и русские художники. Культурное наследие» Сложносочинённое предложение. Обратный порядок слов. **Домашнее задание №58** 1.Прочитать и письменно перевести текст об известных художниках. Die Bilder von Schischkin „Der Roggen“, „Waldische Weite“ nageln die Schönheit des	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		russischen Waldes fest. Diese Bilder, wie sein ganzes Schaffen, sind der Bestätigung der Größe und der Anmut der russischen Natur gewidmet. Bei Aiwasowski ist das Bild „Das Schwarze Meer“ bekannt. Das ist sein bestes Bild in 70-80 Jahren. Das Meer war sein Lieblingsthema. Er stellte das Meer in seinen verschiedenen Zuständen, in verschiedener Beleuchtung dar. Serow schuff sein erstes Meisterwerk „Das Mädchen mit Pfirsichen“, als er 22 Jahre alt war. 2.Выучить правило: Следует запомнить, что после союзных слов deshalb, darum, deswegen нужно использовать обратный порядок слов. Ich habe keine Laune, deshalb gehe ich ins Kino nicht.		
25	**Архитектура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Архитектура прошлых лет и архитектура современности» Употребление сложносочинённых предложений. **Домашнее задание №59** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Die Zahl der wunderschönen Kathedralen in Deutschland ist wirklich beeindruckend. Viele Städte wollten früher nicht nur kleine Kirchen, sondern auch prachtvolle Kathedralen mit Glasmalerei und Statuen bauen. Bis heute dienen diese zur Zierde Deutschlands, und sie werden nicht nur von Gläubigen besucht. Im 11. Jahrhundert entstand in Europa der Stil „Gotik“, der in Deutschland besonders beliebt war. Landesweit gibt es viele Kirchen und Gebäude im Gotik-Stil. 2.Перевести сложносочинённые предложения: Мы вошли в зал, и через минуту начался спектакль. Девушка сидела у окна, а на улице лил дождь. Председатель обратился к собранию, но его не слушали.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
26	**Музыка. Театр**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Музыка и театр- важная составляющая художественно- эстетического воспитания современной молодёжи » Сложноподчинённое предложение. Порядок слов в придаточном предложении. **Домашнее задание №60** 1. Письменно перевести текст:	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		Das Wort „Musik“ leitet sich vom Griechischen „musike“ ab und ist nach dem Mythos ein Geschenk Apolls und der Musen an den Menschen. Die Rolle der Musik in unserem Leben ist nicht zu überschätzen. Man hört sie überall: morgens im Funk, unterwegs zur Arbeit kann man auch in der Fußgängerzone Straßenmusikanten treffen. Einem richtigen Fest ist sie unentbehrlich und ist ein schönes Mittel, um zufällige, vorbeigehende Kunden ins Geschäft hineinzulocken. In Cafes, Bierstuben, Restaurants verbringen die Menschen ihre Zeit gut, indem sie sich nach Musik unterhalten, tanzen und singen. 2.Выполнить упражнение стр 56 упр1 (основной источник 2)		
27	**Музеи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Музеи, как памятники истории, материальной и духовной культуры » Сложноподчинённое предложение с придаточным изъявительным. **Домашнее задание №61** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Es gibt in Deutschlandhier viele kleine und große Museen: für Kunst, Geschichte, Technik oder andere Kulturen. Die populärsten und am meisten besuchten Museen in Deutschland sind: in Berlin – das Pergamonmuseum, Nationalgalerie, Bode-Museum. In München befindet sich Deutsches Museum. In Düsseldorf ist das Aquazoo-Museum sehr schön. In Dresden kann man Grünes Gewölbe bewundern. 2.Составить три сложноподчинённых предложения с придаточным изъявительным по образцу: Ich weiß, dass er bald kommt.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №62** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
29	**Достижения науки в России в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности в России». Сложноподчинённое предложение с придаточным определительным. **Домашнее задание № 63** 1.Подготовить сообщение об одном из научных достижений в России.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		2.Перевести предложения с придаточным определительным: Die Frau, die vorne sitzt, ist meine Freundin. Der Junge, der gut antwortet, ist bester Student. Das Buch, das auf dem Tisch liegt, ist mein Lieblingsbuch.		
30	**Достижения науки в стране изучаемого языка в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности за рубежом». Сложноподчинённое предложение с придаточным причины. **Домашнее задание №64** 1.Перевести и выучить слова по теме: die Wissenschaft, wissenschaftliche Entdeckungen, wissenschaftliche Errungenschaften, die Bedeutung, der Erfolg, der Gewinn, die Öffnung, das Wissen. 2.Составить три сложноподчинённых предложения с придаточными причины по образцу: Wir gingen nicht spazieren, weil das Wetter schlecht war.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
31	**Современные информационные технологии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Сложноподчинённое предложение с придаточным времени. **Домашнее задание №65** 1.Выучить лексику по теме: die Informationstechnologie, die Informationstechnik, der Computerkriminalität, die Datenverarbeitungsindustrie, die IT · Informatik; 2. Письменно перевести предложения с придаточным времени. Wir sind auf die Qualität unserer Informationstechnologie angewiesen. Die Informationstechnologie wächst in exponentieller Weise. In diesem Jahr ist das Hauptthema des Forums „Informationstechnologien in der modernen Diplomatie“.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
32	**Новинки в ИКТ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Последние новинки в сфере информационно-коммуникативных технологий, знакомство с достижениями в сфере ИКТ » Сложноподчинённое предложение с придаточными места. **Домашнее задание № 66** 1.Подготовить презентацию по теме: новинки в ИКТ 2.Перевести предложения с придаточным предложением: Er wohnt dort, wo der Wald beginnt.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		Ich weiβ nicht, woher sie kommt. Hast du gehört, wohin wir weiter gehen.		
33	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, получение необходимой для работы информации посредством ИКТ» Сложноподчинённое предложение с придаточными цели **Домашнее задание № 67** 1. Письменно перевести предложения, выписать новые слова: Die Informationstechnologien durchdringen die meisten Bereiche des gesellschaftlichen Lebens. Die Informationstechnologie (IT) verbuchte nahezu 80% des Produktivitätszuwachses für sich. Jetzt kommt uns die Informationstechnologie zu Hilfe. 2.Переведите предложения с придаточным цели: Der Lehrer wiederholt die Regel, damit wir alles gut verstehen. Wir lernen Grammatik, um keine Fehler zu machen.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
34	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №68** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в сферу туризма и гостеприимства			**8**	
35	**История пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы пищевой промышленности России. Известные рестораторы России». Сложноподчинённое предложение со сравнительным придаточным. **Домашнее задание №69** 1. Подготовить сообщение об известном рестораторе или шеф-поваре России или страны изучаемого языка 2. Письменно переведите предложения с придаточными сравнительными. Die Karten waren so teuer, wie wir gedacht hatten. Die Karten waren teurer, als wir gedacht hatten. Je begabter der Maler ist, desto bekannter sind seine Gemälde.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

36	**Известные рестораторы и шеф-повара в России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Сложноподчинённое предложение с придаточным образа действия **Домашнее задание № 70** 1.Перевести и выучить слова по теме: herausragender Wissenschaftler, die Entdeckung, exakte Wissenschaften, humanitäre Wissenschaften, der Nobelpreis, der Verdienst. 2.Перевести предложения с придаточным образа действия: Er verbesserte seine Leistungen, indem er fleiβig trainierte.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
37	**Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Сложноподчинённое предложение с придаточным следствия **Домашнее задание № 71** Es war so kalt und windig draußen, dass wir keine Ski fahren konnten. Ich habe so viel gelernt, dass ich die Prüfung ohne Probleme bestanden habe.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
38	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №72** Актуализировать знания по теме 2.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.5 Деловое общение			**12**	
39	**Публичное выступление**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публичное выступление, знакомство с клише и фразами, необходимыми для выступления пред публикой» Сложноподчинённое предложение с условным придаточным **Домашнее задание № 73** 1.Записать и перевести клише и составить с ними 3 предложения. Meiner Meinung/Ansicht nach … Ich bin anderer Meinung/Ansicht. Das denke/finde ich nicht.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		Das ist nicht wahr./Das ist falsch. Das stimmt, …/Sie haben Recht, aber …Sind Sie sicher? Ich bin dafür, dass … Ich bin damit einverstanden/nicht einverstanden. 2.Перевести предложения с придаточным условным. Wenn wir Zeit haben, besuchen wir Theater und Konzerte. Falls ich den Briefbekomme, antworte ich gleich.		
40	**Искусство эффективных презентаций**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Искусство эффективных презентаций. Формулировки. Сценарий, примеры, редактура » Сложноподчинённое предложение с придаточным следствия. **Домашнее задание №74** 1.Перевести клише, необходимые для оформления презентаций Mein Vortrag besteht aus folgenden Teilen Am Anfang werde ich über … sprechen Danach gehe ich ausführlicher auf ... ein Anschließend werde ich einige Beispiele zeigen Anschließend erzähle ich etwas mehr über unsere Projektarbeit. Zum Schluss gebe ich noch einige Informationen zu 2.Перевести предложения с придаточными следствия. Obwohl es heute ziemlich kalt ist, fahren wir auf die Eisbahn. Es ist ein guter Fachmann, trotzdem er noch ganz jung ist.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
41	**Продвижение в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ, роль публикаций, ошибки и недостатки». Бессоюзные сложноподчинённые предложения. **Домашнее задание №75** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Die Medien haben einen sehr starken Einfluss auf den Geist einer Person. Je mehr wir schauen und hören, was uns gezeigt wird, desto mehr glauben wir daran. Nicht umsonst heißt man die Medien in jedem Land als die fünfte Macht. 2. Перевести бессоюзные сложноподчинённые предложения: Ich hoffe, du nimmst auch daran teil. Hat er die Arbeit beendet, so soll er mich benachrichtigen.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
42	**Публикации в СМИ**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

		Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ, советы и инструкции» Предложения с прямой речью **Домашнее задание №76** 1. Перевести текст, выписать новые слова. Die Zeitung Welt wurde 1946 gegründet. Das ist die einzige Abonnement – Zeitung, in Berlin herausgegeben, mit kompetenten Analysen in allen wichtigen Bereichen: von Politik und Wirtschaft bis Wissenschaft und Umwelt. Sie ist liberal eingestellt. Die Zentralredaktion liegt in Berlin. DIE WELT wird in 130 Staaten zugängig. Ihre Konkurrenten sind die Frankfurter Allgemeine Zeitung und die Süddeutsche Zeitung. Seit 2005 werden 200.577 Exemplare verkauft. 2.Выучить правило: Прямая речь всегда выделяется знаками препинания- заключается в кавычки. В одних случаях в тексте даётся указание на говорящего, в других говорящий не упоминается, т к все понятно из контекста. Например: Er sagte:” Nach dem Schwimmen komme ich morgen bei dir zu Besuch”.		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
43	**Работа в команде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде. Особенности командной работы. Эффективная и продуктивная деятельность» Систематизация грамматических навыков. **Домашнее задание №77** 1. Перевести слова и составить с ними три предложения. mit einem Team zu arbeiten, Respekt vor einem Teamgeist, groβen Beitrag zum Erfolg, die Zusammenarbeit, der Betrieb, die Tätigkeit 2.Повторить изученный грамматический материал.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
44	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: иностранного языка.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения:

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2.Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 131 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09472-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

Дополнительные источники:

1. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (b1) . М.: Издательство Юрайт, 2017.

2. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для СПО / Г. Г. Ивлева. М. : Издательство Юрайт, 2017.

3. Басова Н.В., Коноплёва Т.Г. Немецкий для колледжей. – Ростов на Дону «Феникс» 2012.

4.Немецкий разговорник и словарь – Издательство Живой язык, 2019

5.Учебник: Басова Н.В., Коноплёва Т.Г. Немецкий для колледжей DeutschfurColleges: учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс 2002. – С

Интернет-ресурсы:

https:// learningapps.org
https://www.babla.ru
https://www.verbformen.ru/
https://www.de-online.ru/

3.3 Формы проведения занятий:

1. Комбинированный урок
2. Просмотр видеоуроков с носителями языка
3. Просмотр и обсуждение видеороликов

4. Публичная презентация проекта
5. Работа в малых и больших группах
6.Проблемное обучение
7.Проектная деятельность

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1 Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Словарный диктант; Устный опрос; Перевод текста; Составление сообщения; Составление диалога; Выполнение грамматических заданий; Презентация; Ролевые игры
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Р.1 Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р. 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Заполнение формы резюме; Словарный диктант; Устный опрос; Перевод текста; Составление сообщения; Составление диалога; Выполнение грамматических заданий; Презентация; Ролевые игры; Проект; Выполнение заданий экзамена

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.07 МАТЕМАТИКА»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Костенко О. А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н. Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н. В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 38

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1. Цель дисциплины

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

1.3.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции,

	решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол

		между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры

		математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; -- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: б) 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	случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений;

социального и культурного контекста	искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) осознание обучающимися российской гражданской идентичности; в) целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы	представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения

	коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	
ПК 1.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач
ПК 2.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий;
ПК 3.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий;

ПК 4.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач
ПК 5.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

2.1 Объём дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной нагрузки (всего)	**162**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**156**
в том числе:	
Основное содержание	**124**
теоретическое обучение	76
практические занятия	48
Прикладной модуль	**32**
в том числе теоретическая подготовка	20
практические занятия	12
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	-

2.2 Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.07 Математика

№ занятия	Тема занятия	Содержание учебного материала, практических работ, прикладного модуля	Объём часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
РАЗДЕЛ 1. Повторение				
1	Тема 1.1. Содержание предмета и мотивация его изучения. Проценты.	**Содержание учебного материала** Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики. Проценты. Три основные задачи на проценты. Главная задача на проценты. Основное свойство пропорции. Нахождение неизвестного члена пропорции. **Домашнее задание №1:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2	*Практическое занятие №1* Тема1.2. Решение линейных и квадратных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Равносильность уравнений, неравенств. Линейные и квадратные уравнения. Основные приёмы их решения. Линейные и квадратные неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств. **Домашнее задание №2:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3	*Практическое занятие №2* Тема1.3. Решение дробно-рациональные уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Дробно-рациональные уравнения. Основные приёмы их решения. Дробно-рациональные неравенства. Основные приёмы их решения. **Домашнее задание №3:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

4	Тема1.4. Задачи на составление уравнений и систем уравнений.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. **Домашнее задание №4:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
5	Тема1.5. Иррациональные уравнения, их решение.	**Содержание учебного материала** Иррациональные уравнения, приёмы их решение. Область определения уравнения. **Домашнее задание №5:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
6	Тема1.6. Контрольная работа №1.	**Содержание учебного материала** Задачи на проценты. Уравнения и неравенства. Системы уравнений. **Домашнее задание №6:** повторить формулы сокращённого умножения и свойства степеней.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 2 ФУНКЦИЯ, ЕЁ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ				
7	Тема 2.1. Числовая функция: определение, свойства, способы задания.	**Содержание учебного материала** Числовая функция. Свойства функции: область определения и множество значений, монотонность, ограниченность, чётность, нечётность, периодичность функции. Способы задания функции. **Домашнее задание №7:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

8	*Практическое занятие №3* Тема 2.2. Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций (параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат). Сложная функция. Область определения и область значений функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. **Домашнее задание №8:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
РАЗДЕЛ 3 ПОКАЗАТЕЛЬНАЯ, ЛОГАРИФМИЧЕСКАЯ И СТЕПЕННАЯ ФУНКЦИИ				
9	Тема 3.1. Степень с произвольным действительным показателем.	**Содержание учебного материала** Степень с произвольным действительным показателем и её свойства. Свойства степеней. **Домашнее задание №9:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
10	*Практическое занятие №4* Тема 3.2. Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	**Содержание учебного материала** Преобразования и вычисления значений показательных выражений. **Домашнее задание №10:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
11	Тема 3.3. Понятие логарифма, свойства логарифма, десятичные и натуральные логарифмы.	**Содержание учебного материала** Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. **Домашнее задание №11:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

12	*Практическое занятие №5* Тема 3.4. Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений.	**Содержание учебного материала** Применение свойств логарифма к преобразованию и вычислению значений логарифмических выражений. **Домашнее задание №12:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02
13	Тема 3.5. Показательная функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение показательной функции. Графики показательной функции для оснований a>1 и 0<a<1. **Домашнее задание №13:** конспект (проработать), упражнения выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
14	Тема 3.6. Логарифмическая функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение логарифмической функции. Графики логарифмической функции для оснований *a>1* и *0<a<1*. **Домашнее задание №14:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
15	*Практическое занятие №6* Тема 3.7. Построение графиков показательных и логарифмических функций.	**Содержание учебного материала** Построение графиков показательных и логарифмических функций для различных оснований. Схематическое изображение графиков. **Домашнее задание №15:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
16	Тема 3.8. Показательные уравнения. Простейшие показательные неравенства.	**Содержание учебного материала** Показательные уравнения. Стандартный вид показательного уравнения. Основные приёмы решения показательных уравнений. Простейшие показательные неравенства. **Домашнее задание №16:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
17	*Практическое занятие №7* Тема 3.9. Решение показательных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение показательных уравнений и простейших показательных неравенств. **Домашнее задание №17:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

18	Тема 3.10. Логарифмические уравнения. Простейшие логарифмические неравенства.	**Содержание учебного материала** Логарифмические уравнения. Стандартный вид логарифмического уравнения. Основные приёмы решения логарифмических уравнений. Простейшие логарифмические неравенства. **Домашнее задание №18:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
19	*Практическое занятие №8* Тема 3.11. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение логарифмических уравнений и простейших логарифмических неравенств. **Домашнее задание №19:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Тема 3.12. Контрольная работа №2.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Показательная, логарифмическая и степенная функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №20:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 4 ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ				
21	Тема 4.1. Тригонометрические функции числового аргумента, их знаки, значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс угла. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Практическое значение тригонометрии. **Домашнее задание №21:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

22	*Практическое занятие №9* Тема 4.2. Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента.	**Содержание учебного материала** Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество и его следствия. **Домашнее задание №22:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
23	Тема 4.3. Формулы сложения и формулы двойного угла. Формулы приведения.	**Содержание учебного материала** Формулы приведения. Чётность и нечётность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного угла. **Домашнее задание №23:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
24	Тема 4.4. Формулы суммы и разности одноимённых тригонометрических функций. Формулы половинного угла.	**Содержание учебного материала** Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Формулы половинного угла. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. **Домашнее задание №24:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
25	*Практическое занятие №10* Тема 4.5. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул.	**Содержание учебного материала** Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений. **Домашнее задание №25:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
26	Тема 4.6. Тригонометрические функции y=sin x, y=cos x, y=tg x, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала** Свойства и графики тригонометрических функций. Построение графиков с помощью геометрических преобразований (сдвига и деформации). **Домашнее задание №26:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

27	Тема 4.7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала** Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. **Домашнее задание №27:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
28	*Практическое занятие №11* Тема 4.8. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степеней. Решение тригонометрических неравенств. **Домашнее задание №28:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
29	Тема 4.9. Контрольная работа №3.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «тригонометрические функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №29:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 6
РАЗДЕЛ 5 ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
30	Тема 5.1. Производная функции. Основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Производная, её геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Производная степенной функции с натуральным показателем. Производная тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции. Производные показательной и логарифмической функций. **Домашнее задание №30:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
31	*Практическое занятие №12* Тема 5.2. Решение примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Решение разных примеров на основные формулы и правила дифференцирования. **Домашнее задание №31:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

32	Тема 5.3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольше и наименьшие значения функции.	**Содержание учебного материала** Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. **Домашнее задание №32:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
33	*Практическое занятие №13* Тема 5.4. Исследование функции на экстремум и наибольшие, наименьшие значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Алгоритм исследования функции с помощью производной. Описание реальных процессов с помощью производной. **Домашнее задание №33:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
34	Тема 5.5. Контрольная работа №4.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Дифференциальное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №34:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

2 СЕМЕСТР

РАЗДЕЛ 6 **– ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ**				
1/35	Тема 6.1. Первообразная. Неопределённый интеграл. Формулы интегрирования.	– **Содержание учебного материала** – Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства. Формулы интегрирования. Нахождение неопределённого интеграла. – **Домашнее задание №1/35:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

2/36	*Практическое занятие №1/14* Тема 6.2. Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	– **Содержание учебного материала** – Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования с использованием формул и правил интегрирования. – **Домашнее задание №2/36:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
3/37	*Практическое занятие №2/15* Тема 6.3. Решение неопределённых интегралов методом алгебраических преобразований.	– **Содержание учебного материала** – Решение неопределённых интегралов путём предварительных алгебраических преобразований. – **Домашнее задание №3/37:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
4/38	Тема 6.4. Определённый интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.	– **Содержание учебного материала** – Определённый интеграл и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла. Способы вычисления определённого интеграл. – **Домашнее задание №4/38:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
5/39	*Практическое занятие №3/16* Тема 6.5. Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	– **Содержание учебного материала** – Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования по формуле Ньютона-Лейбница. – **Домашнее задание №5/39:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
6/40	*Практическое занятие №4/17* Тема 6.6. Решение определённых интегралов методом алгебраических преобразований.	– **Содержание учебного материала** – Решение определённых интегралов с использованием алгебраических преобразований. – **Домашнее задание №6/40:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

7/41	*Практическое занятие №5/18* Тема 6.7. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	– **Содержание учебного материала** – Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла. Решение прикладных задач с помощью определённого интеграла. – **Домашнее задание №7/41:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
8/42	*Практическое занятие №6/19* Тема 6.8. Решение примеров по всей теме.	– **Содержание учебного материала** – Решение определённых интегралов с использованием различных методов. – **Домашнее задание №8/42:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
9/43	Тема 6.9. Контрольная работа №5.	– **Содержание учебного материала** – Обобщение по разделу «Интегральное исчисление». Выполнение контрольной работы. – **Домашнее задание №9/43:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 7 **– ВЕКТОРЫ И КООРДИНАТЫ**				
10/44	Тема 7.1. Векторы в пространстве. Действия над векторами.	– **Содержание учебного материала** – Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами. Разложение вектора на составляющие. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве. **Домашнее задание №10/44:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
11/45	Тема 7.2. Метод координат в пространстве.	– **Содержание учебного материала** – Действия над векторами, заданными координатами. Формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками. – **Домашнее задание №11/45:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07

12/46	*Практическое занятие №7/20* Тема 7.3. Решение задач по всему разделу.	– **Содержание учебного материала** – Решение задач с применением метода координат в пространстве. – **Домашнее задание №12/46:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
РАЗДЕЛ 8 **– ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ**				
13/47	Тема 8.1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Аксиомы стереометрии и простейшие следствия из них. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямой и плоскости. Решение задач с практическим содержанием. – **Домашнее задание №13/47:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
14/48	Тема 8.2. Параллельность двух плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей. – Решение задач с практическим содержанием. – **Домашнее задание №14/48:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15/49	Тема 8.3. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.	– **Содержание учебного материала** – Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. – **Домашнее задание №15/49:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
16/50	*Практическое занятие №8/21* Тема 8.4. Решение задач.	– **Содержание учебного материала** – Решение задач на теорему о трёх перпендикулярах. – **Домашнее задание №16/50:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

17/51	*Практическое занятие №9/22* Тема 8.5. Решение задач.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. – Решение задач с практическим содержанием. – **Домашнее задание №17/51:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
18/52	Тема 8.6. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.	– **Содержание учебного материала** – Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. – **Домашнее задание №18/52:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
19/53	*Практическое занятие №10/23* Тема 8.7. Решение задач.	– **Содержание учебного материала** – Решение задач на вычисление величины двугранного угла. – **Домашнее задание №19/53:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
20/54	*Практическое занятие №11/24* Тема 8.8. Решение задач по всему разделу.	– **Содержание учебного материала** – Решение задач по разделу «Прямые и плоскости в пространстве». – **Домашнее задание №20/54:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
– **РАЗДЕЛ 9** – **ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ТЕЛА И ПОВЕРХНОСТИ**				

21/55	Тема 9.1. Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники. Понятие о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Приложения представлений о геометрическом теле к решению задач практического содержания. – **Домашнее задание №21/55:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
22/56	Тема 9.2. Призма: определение, свойства, виды и её основные элементы.	– **Содержание учебного материала** – Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед и его свойства. Куб. Сечения куба, призмы. – **Домашнее задание №22/56:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
23/57	Тема 9.3. Пирамида: определение, свойства, виды и её основные элементы.	– **Содержание учебного материала** – Пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Свойства параллельных сечений в пирамиде. Усечённая пирамида. – **Домашнее задание №23/57:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
24/58	*Практическое занятие №12/25* Тема 9.4. Решение задач по всей теме.	– **Содержание учебного материала** – Измерение элементов призмы и пирамиды. Задачи на вычисление основных элементов призмы и пирамиды. – **Домашнее задание №24/58:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

25/59	Тема 9.5. Цилиндр: определение, основные элементы. Конус: определение, основные элементы.	– **Содержание учебного материала** – Цилиндрическая поверхность, цилиндр. Коническая поверхность, конус, усечённый конус. Сечения цилиндра и конуса плоскостью (осевые сечения и сечения, параллельные основанию). – **Домашнее задание №25/59:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
26/60	Тема 9.6. Шар и сфера. Взаимное расположение плоскости и шара.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Шар и сфера, их сечения. Взаимное расположение плоскости и шара. Касательная плоскость к сфере. Постановка задач практического содержания. – **Домашнее задание №26/60:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
27/61	*Практическое занятие №13/26* Тем 9.7. Решение задач по всему разделу.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Решение задач на уравнение сферы, на взаимное расположение плоскости и шара. – Решение задач практического содержания – **Домашнее задание №27/61:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
– **РАЗДЕЛ 10 ОБЪЁМЫ И ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГЕОМЕТРИЧЕСКИХ ТЕЛ**				

28/62	Тема 10.1.Объём многогранников: призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Объём геометрического тела. Объём призмы, пирамиды, усечённой пирамиды. Постановка задач практического содержания. – **Домашнее задание №28/62:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
29/63	Тема 10.2. Объём круглых тел: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	– **Содержание учебного материала** – Вывод формул для вычисления объёмов тел вращения: цилиндра, конуса и усечённого конуса. – **Домашнее задание №29/63:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
30/64	Тема 10.3. Объём шара и его частей.	– **Содержание учебного материала** – Вывод формул для вычисления объёмов шара и его частей:шарового сегмента, шарового слоя и шарового сектора. – **Домашнее задание №30/64:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
31/65	*Практическое занятие №14/27* Тема 10.4. Решение задач по всей теме.	– **Содержание учебного материала** – Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление объёма цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. – **Домашнее задание №31/65:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

32/66	Тема 10.5. Площадь поверхностей многогранников: призмы, пирамиды.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Площадь поверхности геометрического тела. Площадь поверхности призмы, пирамиды. Нахождение площади поверхности призмы, пирамиды. Постановка задач практического содержания. – **Домашнее задание №32/66:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
33/67	Тема 10.6. Площадь поверхностей круглых тел: цилиндра, конуса, шара.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Площадь поверхностей круглых тел. Нахождение площади поверхности цилиндра, конуса, шара. – Постановка задач практического содержания. – **Домашнее задание №33/67:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК4.1 ПК 5.1
34/68	*Практическое занятие №15/28* Тема 10.7. Решение задач по всей теме.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. – Решение задач практического содержания – **Домашнее задание №34/68:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
35/69	Тема 10.8. Контрольная работа №6.	– **Содержание учебного материала** – Обобщение по разделу «Геометрические тела и поверхности». Выполнение контрольной работы. – **Домашнее задание №35/69:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 11 КОМБИНАТОРИКА, МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ				

36/70	Тема 11.1. Наука комбинаторика. Перестановки. Размещения. Сочетания.	– **Содержание учебного материала** – Наука комбинаторика. Операция вычисления факториала, свойства факториала. Перестановки множеств. Количество перестановок. Размещения множеств и их количество. Сочетания множеств и их количество. – **Домашнее задание №36/70:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
37/71	Тема 11.2. Решение комбинаторных уравнений и задач.	– **Содержание учебного материала** – Решение комбинаторных уравнений и задач с применением формул комбинаторики. – **Домашнее задание №37/71:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
38/72	Тема 11.3. Понятия испытания и события. Классификация событий. Классическая вероятность. Сумма событий.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Понятия испытания и события. Совместные и несовместные события. Достоверные, невозможные и случайные события. Противоположные события. Вероятность события. Свойства вероятности событий. Сумма событий. Формулы для вычисления вероятности суммы несовместных событий, двух совместных событий. Значение случайных событий в профессиональной деятельности. – **Домашнее задание №38/72:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
39/73	Тема 11.4. Произведение событий. Вычисление вероятности произведения независимых событий.	– **Содержание учебного материала** – Произведение событий. Свойства независимых событий. Формулы для вычисления вероятности произведения независимых событий. – **Домашнее задание №39/73:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

40/74	*Практическое занятие №16/29* Тема 11.5. Вычисление вероятностей событий. Вероятность суммы и произведения событий.	– **Содержание учебного материала** – Решение задач на вычисление вероятностей событий, на вероятность суммы и произведения событий. – **Домашнее задание №40/74:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
41/75	Тема 11.6. Дискретная случайная величина: определение, ряд распределения, её числовые характеристики.	– **Содержание учебного материала** – Определение дискретной случайной величины. Ряд распределения. Математическое ожидание, дисперсия и среднеквадратичное отклонение дискретной случайной величины. – **Домашнее задание №41/75:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
42/76	Тема 11.7. Наука математическая статистика. Задачи математической статистики.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. – **Домашнее задание №42/76:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
43/77	*Практическое занятие №17/30* Тема 11.8. Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №7.	– ***Прикладной модуль*** – **Содержание учебного материала** – Решение практических задач с применением вероятностных методов. Выполнение контрольной работы. – **Домашнее задание №43/77:** конспект (проработать), упражнения (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
44/78	Тема11.9. Обобщающее занятие по всему разделу.	– **Содержание учебного материала** – Обобщение по разделу «Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей». – **Домашнее задание №44/78:** подготовка к экзамену.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

	Консультация по темам второго семестра	– Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК 01 ОК 03
	Консультация по темам второго семестра	– Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей	2	ОК 01 ОК 3
	Консультация по темам второго семестра	– Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей	2	ОК 01 ОК 3
		– Итого	**162**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплины;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
- компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
- телекоммуникационные (сеть Интернет).

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест: нормативная документация, наглядные пособия, раздаточный материал, методические пособия/рекомендации.

3.2 Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

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

Основной источник:

1. Алимов Ш.Ф. Алгебра и начала анализа, 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2021.
2. Атанасян Л.С. Геометрия, 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2021.

Дополнительные источники:

1. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Академия, 2020.
2. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике: учебное пособие, 5-е изд. М.: Высшая школа, 2022.
3. Математика для техникумов. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.-М.: Наука, 2019-ч.1).
4. Математика для техников. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.-М.: Наука, 2019-ч.2).
5. Математика для техникумов. Геометрия (под редакцией Яковлева Г.Н.-М.: Наука, 2021).
6. www.matburo.ru/literat.php
7. https://www.at.alleng.org/
8. www.math.ru
9. https://urait.ru/viewer/geometriya-449003#page/1

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине

1. Лекция.
2. Комбинированный урок.
3. Практическая работа.
4. Урок контроля знаний.

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретённые студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01	– 1.6 2.1 – 3.3 3.4 3.5 – 3.12 4.1 – 5.5 6.1 – 6.9 7.1 – 7.3 8.1 – 10.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 02	1.1– 1.6 2.1 – 3.3 3.4 3.5 – 3.12 4.1 – 5.5 6.1 – 6.9 11.1 – 11.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 03	1.1– 1.6 2.1 – 3.3 3.4 3.5 – 3.12 4.1 – 5.5 6.1 – 6.9 7.1 – 7.3 11.1 – 11.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 04	– 1.6 3.8 4.1 – 4.9 6.1 – 6.9 7.1 – 7.3 8.1 10.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 05	– 1.6 2.1 – 3.3 3.5 - 3.12 4.1 – 4.9 5.5 11.1 – 11.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов

		практических работ Контрольная работа
ОК 06	– 1.6 3.8 – 3.124.9 6.7 – 6.9 8.1 – 10.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 07	2.1 – 3.3 3.5- 3.7 7.1 – 7.3	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ПК 1.1 **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1**	1.4 4.1 8.1 8.2 8.5 9.1 9.6 9.7 10.1 10.5 – 10.7 11.7 11.8	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.08 ИНФОРМАТИКА»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Водолажская Л..В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Белоусова У.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.08 Информатика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые

технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие (личностные, метапредметные (УУД))	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; - нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; - вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между

		–уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; –уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; –иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; –уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; –уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице

		истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; – понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов;

		выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знания	Умения	Навыки
Законодательство Российской Федерации в сфере общественного питания Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции Основы делопроизводства Программное обеспечение в сфере общественного питания	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных	Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки Владение компьютерными средствами подготовки документации в текстовых редакторах, расчета информации в электронных таблицах, визуального представления информации в мультимедийных презентациях Владение навыками алгоритмического мышления и

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.08 Информатика

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**116**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**116**
в том числе:	
Основное содержание	**76**
теоретическая подготовка	**34**
лабораторные и практические занятия	**42**
Прикладной модуль	**40**
в том числе теоретическая подготовка	**14**
лабораторные и практические занятия	**26**
Консультации	**-**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.08 Информатика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Основное содержание		
1	**Введение**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. **Домашнее задание №1** Подготовка примеров ИКТ	2	**ОК 1 ОК 2 ПК 5.1**
Раздел 1. Информационная деятельность человека				
2	**Тема 1.1. Человек и информация. Информатизация общества**	**Содержание учебного материала** Основные этапы развития информационного общества. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения **Домашнее задание №2 Подготовка** примеров информационных ресурсов общества	2	**ОК 1 ОК 2**
3	**Тема 1.2. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы**	**Содержание учебного материала** Информационные ресурсы общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Образовательные информационные ресурсы. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. **Домашнее задание №3** Подготовка примеров правовых норм программных продуктов.	2	
4	**Тема 1.3. Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения**	**Содержание учебного материала** Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем) **Домашнее задание №4** Подготовка к практической работе №1: технология работы с электронными ресурсами образовательного учреждения	2	
	Пр №1 Электронные ресурсы образовательного учреждения	**Практическая работа №1** Электронные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума,	2	

		персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем,) **Домашнее задание №5** Подготовка отчета		
5	**Тема 1.4. Проектная деятельность в образовательном учреждении**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Метод проектов: проектная деятельность, виды проектов, защита проектов **Домашнее задание № 6 Подготовка** примеров проектной деятельности	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
Раздел 2. Информация и информационные процессы				
6	**Тема 2.1. Информационные процессы и модели**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации **Домашнее задание №7** Подготовка к практической работе №2: единицы измерения информации		
	Пр №2 **Количество и единицы измерения информации**	**Практическая работа №2** Количество и единицы измерения информации. Язык как способ представления информации. Различные формы представления информации. Двоичная форма представления информации. **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
7	**Тема 2.2. Представление информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Представление информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления. **Домашнее задание №9** Подготовка примеров представления информации в различных системах счисления.		
8	**Тема 2.3. Системы счисления, используемые в компьютере**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Системы счисления, используемые в компьютере: двоичная, восьмеричная, шестнадцатеричная. Алгоритмы перевода чисел из одной системы счисления в другую. Двоичная арифметика. Позиционные и непозиционные системы счисления. **Домашнее задание №10** Подготовка к практической работе №3: технология перевода чисел в двоичную, восьмеричную, десятичную системы счисления		
	Пр №3 **Системы счисления, используемые в компьютере**	**Практическая работа №3** Перевод чисел из двоичной в десятичную систему счисления и обратно. Правила перевода чисел из восьмеричной в десятичную систему счисления и обратно. **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	**2**	

9	**Тема 2.4. Представление чисел в памяти компьютера**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Представление чисел в памяти компьютера: представление чисел с фиксированной и «плавающей» точкой. **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе №4: представление информации в ЭВМ		
	Пр №4 Представление чисел в памяти компьютера	**Практическая работа №4** Представление чисел в памяти компьютера: прямой, обратный и дополнительный коды. **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	**2**	
10	**Тема 2.5. Алгоритмы и способы их описания. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Различные способы записи алгоритма. **Домашнее задание №14** Подготовка к практической работе №5: составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении		
	Пр №5 Основные типы алгоритмов	**Практическая работа №5** Основные типы алгоритмов: линейные, разветвляющиеся, циклические. **Домашнее задание №15** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №6 **Составление простейших алгоритмов**	**Практическая работа №6** Составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении. **Домашнее задание №16** Подготовка отчета	**2**	
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)				
11	**Тема 3.1. Основные устройства компьютера**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Виды и характеристики компьютеров. Состав компьютера. Дополнительные внешние устройства, подключаемые к компьютеру. **Домашнее задание №17** Подготовка примеров состава компьютеров		
12	**Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. **Домашнее задание №18** Подготовка примеров программного обеспечения		
13	**Тема 3.3. Операционная**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	система Windows	Операционная система Windows: интерфейс пользователя, функции и основы работы **Домашнее задание №19** Подготовка к практической работе №7: технология работы в операционной системе Windows		
	Пр №7 **Операционная система Windows**	**Практическая работа №7** Операционная система Windows: главное меню, управление окнами и запуск прикладных программ. **Домашнее задание №20** Подготовка отчета	**2**	
14	**Тема 3.4. Файловая система. Работа с носителями информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Хранение данных в ПК. Файлы, папки (каталоги), путь к файлу. Операции с файлами. Дисковые носители. Виды и логические имена дисков **Домашнее задание №21** Подготовка к практической работе №8: технология хранения данных в ПК		
	Пр №8 **Технология хранения данных в компьютере**	**Практическая работа №8** Выполнение операций над файлами. Работа с дисками. **Домашнее задание №22 Подготовка отчета**	**2**	
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов				
15, 16	**Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: текстовый редактор Word. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Основы работы в текстовом редакторе. Структура документа. Установка параметров документов. Создание, открытие, редактирование, сохранение и печать документов. **Домашнее задание №23** Подготовка к практической работе №9: технология работы в текстовом редакторе Word		
	Пр №9 **Работа в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №9** Работа в текстовом редакторе Word: основные элементы экрана; структура документа, установка параметров документа **Домашнее задание №24** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №10 **Создание документа по образцу в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №10** Работа в текстовом редакторе Word: создание документа по образцу, форматирование текста, сохранение и печать **Домашнее задание №25** Подготовка отчета	**2**	

		2 семестр		
		Основное содержание		
	Пр №11 **Форматирование документа в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №11** Работа в текстовом редакторе Word: шрифтовое оформление, списки, колонки, вставка колонтитулов, разбиение на страницы **Домашнее задание №26** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №12 **Создание и редактирование таблиц в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №12** Работа в текстовом редакторе Word: создание и редактирование таблиц **Домашнее задание №27** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №13 **Вставка объектов в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №13** Работа в текстовом редакторе Word: вставка в документ рисунков, фигур, формул диаграмм, созданных в других режимах или другими программами; редактирование, копирование и перемещение вставленных объектов **Домашнее задание №28** Подготовка отчета	**2**	
17	**Тема 4.2. Пз №1 Оформление разработанного авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Оформление разработанного авторского блюда в текстовом редакторе Word **Домашнее задание №29 Подготовка отчета**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
18	**Тема 4.3. Технология обработки числовой информации**	**Содержание учебного материала** Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации. Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец). Типы и формат данных: текст, числа, формулы. Адреса ячеек. **Домашнее задание №30** Подготовка к практической работе №14: технология работы в электронных таблицах Excel	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №14 **Работа в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №14** Работа в электронной таблице Excel: основные элементы экрана; структура таблицы, мастер функций. **Домашнее задание №31** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №15 **Создания таблицы по образцу в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №15** Работа в электронной таблице Excel: создание таблицы по образцу, сохранение, открытие и печать электронной таблицы **Домашнее задание №32** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №16 **Составления формул и использование функций в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №16** Работа в электронной таблице Excel: составление формул и использование стандартных функций **Домашнее задание №33** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №17 **Построение и форматирование графиков, диаграмм в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №17** Работа в электронной таблице Excel: построение и форматирование графиков и диаграмм **Домашнее задание №34** Подготовка отчета	**2**	
19	**Тема 4.4. Пз №2 Расчет БЖУ авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Расчет БЖУ авторского блюда в электронных таблицах Excel **Домашнее задание №35** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
20	**Тема 4.5. Технология обработки графической информации**	**Содержание учебного материала** Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах. Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов **Домашнее задание №36** Подготовка к практической работе №18: технология работы в презентации PowerPoint	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №18 **Работа в слайд-шоу PowerPoint**	**Практическая работа №18** Работа с презентацией PowerPoint: основные элементы экрана; структура презентации, подбор стиля и дизайна, форматирование презентации **Домашнее задание №37** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №19 **Создание презентации по образцу в PowerPoint**	**Практическая работа №19** Работа с презентацией PowerPoint: создание презентации по образцу, сохранение, открытие, печать **Домашнее задание №38** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №20 **Настройка анимации в презентации PowerPoint**	**Практическая работа №20** Работа с презентацией PowerPoint: настройка анимации и смены слайдов, вставка графических объектов, таблиц **Домашнее задание №39** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №21 **Форматирование презентации в PowerPoint**	**Практическая работа №21** Работа с презентацией PowerPoint: форматирование презентации **Домашнее задание №40 Подготовка отчета**	**2**	
21	**Тема 4.6 Пз №3 Презентация авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Презентация авторского блюда в PowerPoint **Домашнее задание №41** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
22	**Тема 4.7. Введение в язык HTML. Создание веб-страниц**	**Содержание учебного материала** Определение HTML и его роль в создании веб-страниц. Основные понятия Всемирной паутины: веб-страницы, веб-серверы. Структура HTML – документа. Разметка текста с использованием HTML-элементов. Атрибуты HTML-элементов и специальные символы. Синтаксис и семантика HTML-элементов. **Домашнее задание №42** Посмотреть и подобрать интересные примеры веб-страниц.	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
	Пр №22 **Создание простейшей веб-страницы**	**Практическая работа №22** Язык HTML: создание простейшей веб-страницы. **Домашнее задание №43** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №23 **Вывод и форматирование текста**	**Практическая работа №23** Язык HTML: вывод и форматирование текста. **Домашнее задание №44** Подготовка отчета	**2**	
23	**Тема 4.8. Пз №4 Создание и оформление списков**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление списков. **Домашнее задание №45** Подготовка отчета	**2**	
24	**Тема 4.9. Пз №5 Создание и оформление гиперссылок**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление гиперссылок. **Домашнее задание №46** Подготовка отчета	**2**	

25	**Тема 4.10. Пз №6 Графика**	**Практическая работа** Язык HTML: графические форматы, вставка картинок, использование картинок для гиперссылок. **Домашнее задание №47** Подготовка отчета	**2**	
26	**Тема 4.11. Пз №7Создание и оформление таблиц**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление таблиц. **Домашнее задание №48** Подготовка отчета	**2**	
Прикладной модуль				
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии				
27	**Тема 5.1 Локальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Понятие, виды и топология компьютерных сетей. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в локальных компьютерных сетях. **Домашнее задание №49** Подготовка примеров топологии локальной сети	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
28	**Тема 5.2. Сетевое хранение данных и цифрового контента**	**Содержание учебного материала** Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Правовое обеспечение персональных данных. **Домашнее задание №50** Подготовка к практической работе: организация личного информационного пространства	**2**	
29	**Тема 5.3. Глобальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения. Браузеры. Провайдеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №51** Подготовка к практической работе: сервисы в компьютерных сетях	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
30	**Тема 5.4. Информационная безопасность**	**Содержание учебного материала** Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий: риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество) **Домашнее задание №52** Подготовка к практической работе: защита информации	**2**	

31	**Тема 5.5. Пз №8 Сервисы в компьютерных сетях**	**Практическая работа** Ресурсы сети Интернет. Браузеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №53** Подготовка отчета	**2**	
32	**Тема 5.6. Службы Интернета**	**Содержание учебного материала.**	**2**	
		Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, интернет-магазины, социальные сети) **Домашнее задание №54** Подготовка к практической работе**: п**оиск информации профессионального содержания		
33	**Тема 5.7. Пз №9 Организация личного информационного пространства**	**Практическая работа** Организация личного информационного пространства. Ведение электронной почты. **Домашнее задание №55** Подготовка отчета	**2**	
34	**Тема 5.8. Пз №10 Поиск информации профессионального содержания**.	**Практическая работа** Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Онлайн обучение. **Домашнее задание №56** Подготовка отчета	**2**	
35	**Тема 5.9. Пз №11 Защита информации в сети Интернет**	**Практическая работа** Защита информации в сети Интернет. **Домашнее задание №57**Подготовка отчета	**2**	
36	**Дифференцированный зачет**		**2**	
		Итого	**116/68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия **учебных кабинетов**:
Информатики и ИКТ

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе образовательной дисциплины;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

– аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
– компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
– системное и прикладное программное обеспечение;
– специализированное программное обеспечение;
– антивирусное программное обеспечение;
– локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет.

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. Бессмертный, И. А. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Бессмертный, А. Б. Нугуманова, А. В. Платонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07818-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541301

7. Информатика. В 2 томах. Т. 1 : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В.В. Трофимова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 553 с.

8. Информатика. В 2 томах. Т. 2 : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В.В. Трофимова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 406 с.

9. Кудрявцев, В. Б. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Б. Кудрявцев, Э. Э. Гасанов, А. С. Подколзин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12968-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542810.

10. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2013.

11. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2013.

12. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16241-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542808.

13. Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015.

14. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: Феникс, 2018.

Дополнительные источники:

10. Е.Г.Алексеев, С.Д.Богатырев «Информатика», электронное учебное издание (http://inf.e-alekseev.ru). «Мордовский государственный университет». 2014

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР). www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных

ресурсов). www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу

«Информатика»).

www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www. megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электроннаякнига «OpenOffice. org:Теорияипрактика»).

3.3 Формы проведения занятий по общеобразовательной дисциплине:

- лекция;
- практическая работа;
- метод проектов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
1	2	3
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Тестирование
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Выполнение практических работ
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5	Контрольная работа
ПК 5.1		Зачет

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Кондратенко Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

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

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с		-осуществлять профессиональную деятельность по специальности «Повар, кондитер» посредством физической выносливости ,быстроты ,силы и ловкости.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
инструкциями и регламентами.		- активно применять физические средства для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**82**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**82**
в том числе:	
Основное содержание	**62**
теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**62**
Прикладной модуль	**16**
в том числе теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**16**
Консультации	**4**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика		
1	**Тема 1.1** **Вводное занятие. Техника безопасности.**	**Содержание учебного материала.** 1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой**.** **Домашнее задание №1:** Бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
2	**Тема 1.2** **Техника высокого старта. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №2:** Бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 2. Баскетбол		
3	**Тема 2.1** **Техника безопасности на занятиях баскетболом.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на занятиях баскетболом. 2. История создания игры баскетбол. 3.Изучить основные правила игры. **Домашнее задание №3:** Прыжки через скакалку 5 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 2.2** **Техника владения мячом. Передачи мяча одной рукой**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения 2.Повторить упражнения предыдущего урока с целью совершенствования техники владения мячом. 3.Повторить передачи мяча одной рукой в движении парой. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №4:** Прыжки через скакалку 6 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 2.3** **Совершенствования техники владения мячом на месте**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №5:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.

6	**Тема 2.4** **Совершенствование техники владения мячом в движении**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №6:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 2.5** **Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №7:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 2.6** **Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание №8:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
9	**Тема 2.7** **Штрафной бросок. Техническая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** 1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности. **Домашнее задание №9:** Прыжки через скакалку 11 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 3. Общая физическая подготовка		
10	**Тема 3.1** **Правила техники безопасности на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на тренажерах. 2.Изучить технику выполнения основных упражнений в тренажерном зале. 3.Рассказать о травмобезопасности при выполнении упражнений **Домашнее задание №10:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 3.2** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №11:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 3.3**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,

	Развитие основных физических качеств	1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств. **Домашнее задание №12:** ФУ для мышц туловища 17 мин		04, 08.
		Раздел 4. Прикладной модуль		
13	**Тема 4.1** **Физическая культура в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений. **Домашнее задание №13: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
14	**Тема 4.2** **Профилактика профессиональных заболеваний повара**	**Содержание учебного материала:** Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. **Домашнее задание №14: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
15	**Тема 4.3** **Основы ППФП**	**Содержание учебного материала:** Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы. **Домашнее задание №15: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
16	**Тема 4.4** **Средства физической культуры в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. **Домашнее задание №16: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
17	**Тема 4.5** **Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии. **Домашнее задание №17: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
		2 семестр		
		Раздел 5. Волейбол		
1	**Тема 5.1** **Основные правила игры в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол	**2**	ОК 01, 04, 08.

		Домашнее задание №18: Сгибание рук в упоре лежа 25 раз		
2	**Тема 5.2** **Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №19:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
3	**Тема 5.3** **Верхняя передача мяча над собой на оценку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №20:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 5.4** **Передачи в парах и тройках. Нападающий удар**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара. **Домашнее задание №21:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 5.5** **Повторить нападающий удар. Подачи через сетку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения ..2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах.3.Закрепить нападающий удар.4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №22:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
6	**Тема 5.6** **Подачи мяча через сетку на оценку.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание №23:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 5.7** **Техника и тактика игры в волейбол**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №24:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 5.8** **Учебно-тренировочная игра с применением изученных**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении.	**2**	ОК 01, 04, 08.

	приемов	**Домашнее задание №25: Прыжки из приседа 45 раз**		
9	**Тема 5.9** **Двухсторонняя игра в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №26: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 6. Общая физическая подготовка		
10	**Тема 6.1** **Упражнения для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала.** 1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия. **Домашнее задание №27:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 6.2** **Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №28:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 6.3** **Упражнения на тренажерах для мышц спины**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия. **Домашнее задание №29:** Приседания 80 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
13	**Тема 6.4** **Упражнения для укрепления мышц ног.**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы ног, их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц ног, показать принцип действия. **Домашнее задание №30:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
14	**Тема 6.5** **Упражнения для мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног.3.Выполнить сгибание рук в упоре лежа .4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание №31:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
15	**Тема 6.6** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц ног, брюшного пресса**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса.3.Игра в настольный теннис.	**2**	ОК 01, 04, 08.

		Домашнее задание №32: Приседания 130 раз		
		Раздел 7. Легкая атлетика		
16	**Тема 7.1** **Беговые виды в легкой атлетике.**	**Содержание учебного материала.** 1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов. **Домашнее задание №33:** Переменный бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
17	**Тема 7.2** **Повторение стартового разгона. Бег – 100 м.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести переменный бег 20 минут. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №34:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
18	**Тема 7.3** **Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (передвижение по узкой опоре). 5. Игра в футбол. **Домашнее задание №35:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
19	**Тема 7.4** **Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание №36:** Переменный бег 18 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 8. Прикладной модуль		
20	**Тема 8.1** **Проведение групповых занятий. Подготовка к тестовым испытаниям ГТО**	**Содержание учебного материала** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» **Домашнее задание №37**: ФУ для мышц туловища	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
21	**Тема 8.2** **Проведение физкультминутки, проверка физической**	**Содержание учебного материала** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. **Домашнее задание №38: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.

	работоспособности повара			
22	**Тема 8.3** **Рабочие положения, движения обеспечивающие трудовой процесс повара**	**Содержание учебного материала** Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. **Домашнее задание №39: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
Консультации				
	Консультация: «Волейбол»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
	Консультация: «Общая физическая подготовка»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

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

- (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарем и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;
- открытые спортивные оборудованные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный

тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола (комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой

Гимнастика

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

Легкая атлетика

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

Общефизическая подготовка

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

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная Открытые спортивные площадки: стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разделы 1-8	- Составление словаря терминов, либо кроссворда - защита доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - Составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - защита реферата - составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ - сдача контрольных нормативов - сдача норм ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Разделы 1-8	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Разделы 1-8	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 4, темы 4.2,4.3,4.4,4.5 Раздел 8, тема 8.3	

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Лебедев К.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 28

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической	

	и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	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	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными	**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

	действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в

	самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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.	также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара

		и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	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; 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.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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.	В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности В части трудового воспитания: - готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению	Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**78**
в том числе:	
Основное содержание	**64**
теоретическая подготовка	**60**
лабораторные и практические занятия	**4**
Прикладной модуль	**14**
в том числе теоретическая подготовка	**6**
лабораторные и практические занятия	**8**
Консультации	**-**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			**4**	
1	**Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность**	**Содержание учебного материала** **Комбинированное занятие** Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения Домашнее задание № 1: Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544796 (дата обращения: 28.06.2024).	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
2	**Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06

		Федерации в области гражданской обороны **Домашнее задание № 2:** Создание мини-презентаций на тему «РСЧС, структура, режимы функционирования». Дополнить конспект по теме в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			**4**	
3	**Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. **Домашнее задание № 3:** «Анализ картины опасностей современной молодежи в повседневной деятельности»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
4	**Тема 2.1 ПР №1** **Методы оценки риска**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** Вредные привычки и их профилактика (Эссе, кроссворд, реферат на выбор обучающегося) **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания. **Домашнее задание № 4:** изучение Федерального закона "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту			**6**	
5	**Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного	2	ОК 06; ОК 07

	помощь при отравлениях и травмах	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. **Домашнее задание № 5:** создание мини презентаций на тему первая помощь при отравлениях и травмах.		
6	**Тема 3.2.** **Пожарная безопасность в быту**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 6:** создание памятки ТБ в повседневной деятельности	2	ОК 07
7	**Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. Домашнее задание № 7**:**дополнить конспект по теме	2	ОК 01; ОК 04
Раздел 4. Безопасность на транспорте			**4**	
8	**Тема 4.1.** **Безопасность дорожного движения**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07

		мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Домашнее задание № 8: Алгоритм выбора способа защиты на основе нормативных документов (Создание ПАМЯТКИ)		
9	**Тема 4.2.** **Правила безопасного поведения на разных видах транспорта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Домашнее задание № 9: изучить ПДД в последней редакции.	2	ОК 04; ОК 07
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			**4**	
10	**Тема 5.1.** **Опасности социально-психологического характера**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т. п.) Домашнее задание № 10: создание мини презентаций Общие правила безопасного поведения.	2	ОК 04; ОК 06
11	**Тема 5.2. Пр № 2** **Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении**	**Содержание изучаемого материала:** **практическое занятие № 2** 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).	2	ОК 03; ОК 06

	конструкций	Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций Домашнее задание № 11: изучить порядок действий при различных видах террористической угрозы.		
		Раздел 6. Безопасность в природной среде	**4**	
12	**Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Домашнее задание № 12: создание мини презентации на тему экипировка, снаряжение и правила поведения в походе.	2	ОК 07; ОК 08
13	**Тема 6.2.** **Природные чрезвычайные ситуации**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение **Домашнее задание № 13:** ЧС природного характера и способы защиты от них.	2	ОК 01; ОК 07

	Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	
14	**Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества **Домашнее задание № 14:** создание презентации на тему ЗОЖ	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
15	**Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи **Домашнее задание № 15:** реферат на тему Основные правила оказания первой помощи.	2	ОК 06; ОК 08
16	**Тема 7.3** **Оказание первой доврачебной помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Изучение алгоритма действий и оказание первой доврачебной медицинской помощи при: травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, обморожениях, электротравме; искусственное дыхание и закрытый массаж сердца.	2	ОК 03; ОК 06

		Домашнее задание № 16: Создание электронных мини-презентаций на тему «Основы медицинских знаний» по выбору студента.		
17	**Тема 7.4.** **Психическое здоровье и психологическое благополучие**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Домашнее задание № 17:** эссе на тему вредные привычки**.**	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест, содержание «ККОС ОБЗР»		
2 семестр				
Раздел 8. Безопасность в социуме 6				
18	**Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие-тренинг** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия **Домашнее задание № 18:** изучить способы разрешения конфликтных ситуаций	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
19	**Тема 8.2.** **Конструктивные и деструктивные способы**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07;

	психологического воздействия	показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество **Домашнее задание № 19:** дополнить конспект, работа над ошибками		ОК 08
20	**Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность **Домашнее задание № 20:** изучить способы противодействия вовлечения молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве			**6**	
21	**Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 21:** изучить правила безопасного поведения в цифровой среде	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
22	**Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники.	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06

		Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 22:** создание мини презентаций на тему . «Цифровая зависимость», её признаки и последствия.		
23	**Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве **Домашнее задание № 23:**изучить административную и уголовную ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			**8**	
24	**Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность **Домашнее задание № 24:** создание презентации на тему Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
25	**Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении**:**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08

	террористического акта	террористического акта, проведении контртеррористической операции **Домашнее задание № 25:** дополнить конспект, изучить алгоритм действий**.**		
26	**Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму **Домашнее задание № 26:** изучение ФЗ по противодействию терроризму**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
27	**Тема 10.4 Пр№3** **Правила поведения при ЧС (Теракт, захват заложников)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 3** **Содержание практической работы:** Терроризм угроза безопасности обществу Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 27:** работа над ошибками.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 11. Основы военной подготовки			**10**	
28	**Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры **Домашнее задание № 28:** Создание мини-презентации по теме: «История создания и развития Вооруженных сил Российской Федерации» Изучить воинские звания на оценку.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
29	**Тема 11.2.** **Виды, назначение и характеристики современного оружия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08

		современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия **Домашнее задание № 29:**дополнить конспект ТТХ современного стрелкового оружия		
30	**Тема 11.3** **Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами **Домашнее задание № 30:** изучить расположение убежищ на территории г. Екатеринбурга.	2	ОК 07; ОК 08
31	**Тема 11.4** **ЧС военного времени, защита населения в военное временя.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Характеристика ядерного, химического, биологического оружия. Поражающие факторы и последствия. Действия населения при защите от ядерного, химического, биологического оружия. Действия при защите от средств поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий**.** Изучить действия населения при ЧС. **Домашнее задание № 31:** создание презентации на тему ЧС военного времени и защита от них.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
32	**Тема 11.5** **Беспилотные системы и радиосвязь**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее	2	ОК 02

		устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций **Домашнее задание № 32:дополнить конспект, работа над ошибками.**		
Раздел 12. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			**14**	
33	**Прикладной модуль:** **Пр № 1** **Тема 12.1 Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1** Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной **Домашнее задание № 33:** создание отчета об экскурсии**.**	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1. ПК 5.1
34	**Прикладной модуль:** **Тема 12.2 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи **Домашнее задание № 34:** создание презентации на тему оказание первой помощи в боевых условиях.	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 5.1
35	**Прикладной модуль:** **Тема 12.3 Пр № 2** **Знакомство с повседневным бытом военнослужащих**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 2** Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08;

		призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) **Домашнее задание № 34:** Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ		ПК 1.1. ПК 5.1
36	**Прикладной модуль:** **Тема 12.4 Пр № 3** **Огневая подготовка (Порядок неполной разборки АК-74)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 3** Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата. Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб **Домашнее задание № 29:** Эссе на тему «Виды современного стрелкового оружия ВС РФ».	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1. ПК 5.1.
37	**Прикладной модуль:** **Тема 12.5** **Оказание первой медицинской помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Оказание первой медицинской помощи. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях **Домашнее задание № 31:** Изучение протокола MARCH (Тактическая медицина)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1. ПК 5.1.
38	**Дифференцированный зачет**	**Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08

				ПК 1.1. ПК 5.1
2				
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного учебных кабинетов:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

посадочные места студентов по количеству обучающихся;

оборудованное рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплины;

наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, стенды, карточки, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

интерактивная доска;

принтер.

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

Электронные ресурсы. Форма доступа:

1. http://0bj.ru/katastrofy/avariya_na_gorodskom_transporte.htm
2. http://www.szrf.ru/ собрание законодательства РФ

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требова-ниях пожарной безопасности».
5. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
6. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
7. www.mil.ru (сайт Минобороны).
8. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
9. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
10. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
11. www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека, Глобальная библиотека научных ресурсов).
12. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

13. www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

14. www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эфективность).

15. www.ru/book (Электронная библиотечная система).

16. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

17. www.monino. ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

18. www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

19. www.militera.lib.ru (Военная литература).

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

активная учебная лекция;

ситуационный анализ;

ролевая игра;

деловая игра;

дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3;	

применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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.	Р 12, Темы 12.1-12.5	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.11 ФИЗИКА»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Байрамгулова Э.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1. Цель дисциплины

Содержание программы дисциплины «Физика» ориентировано на достижение следующих **целей:**

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами;

– воспитание убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры;

– применение полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности жизнедеятельности, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

1.3.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности; Овладение универсальными Учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -способность их использования в познавательной и социальной практике	-владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами, атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звёздах, в звёздных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звёзд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса; 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 преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; - сформировать умение 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, выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - сформировать понимание роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии - сформировать умения различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновения, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа, точечный заряд, однородное электрическое поле, однородное магнитное поле, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза; моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света; - сформировать умения объяснять особенности протекания физических явлений: механическое движение, тепловое движение частиц вещества, тепловое равновесие, броуновское движение, диффузия, испарение, кипение и конденсация, плавление и кристаллизация, направленность теплопередачи, электризации тел, эквипотенциальной поверхности заряженного проводника, электромагнитной индукции, самоиндукции, зависимости сопротивления полупроводников “p-“ и “n-типов” от температуры,

		резонанса, интерференции волн, дифракции, дисперсии, полного внутреннего отражения, фотоэффект, физические принципы спектрального анализа и работы лазера, “альфа-“ и “бета-“ распады ядер, гамма-излучение ядер;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформировать 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) работа с информацией: - 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 этических норм, норм информационной безопасности;	-сформировать умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов; проводить самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях; -сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью; применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики; выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; -овладеть различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	В области духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать	-владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 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; б) самоконтроль: -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) 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; Овладение универсальными регулятивными действиями:	-овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решении рассматриваемой проблемы; -овладеть 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

	б) принятие себя и других людей: -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	-сформировать умения распознавать физические явления(процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипения, влажность воздуха; электризация тел, нагревание проводника с током, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция света, дисперсия света, световое давление, естественная и искусственная радиоактивность; -сформировать систему знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира, мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; -сформировать умения применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности: относительность механического движения, три закона Ньютона, закон всемирного тяготения, уравнение Менделеева-Клапейрона, первый закон термодинамики, закон Кулона, законы Ома, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты Бора;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-осознание обучающимися российской гражданской идентичности; В части гражданского воспитания: -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; Патриотического воспитания: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); -способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками	-сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; -сформировать представления о методах получения научных астрономических знаний; владеть умениями 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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	В области экологического поспитания: -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;	-сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологическое поведения в окружающей среде; -сформировать умения анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций

действовать в чрезвычайных ситуациях	-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; -расширение опыта деятельности экологической направленности	экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества
ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ- водственный 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;	-сформировать умения прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; -сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни

	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – 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 особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**78**
в том числе:	
Основное содержание	**62**
теоретическая подготовка	**40**
лабораторные и практические занятия	**22**
Прикладной модуль	**16**
теоретическая подготовка	**6**
лабораторные и практические занятия	**10**
Консультации	**0**
Самостоятельная работа обучающегося	**0**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.11 Физика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Введение				
1	**Тема 1.1** **Физика и методы научного познания**	**Содержание учебного материала** Физика – наука о природе. Физическая величина. Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Связь физики и астрономии. Значение физики при освоении специальности **Домашнее задание № 1.** 1. Повторить конспект	2	**ОК 01** **ОК 03**
Раздел 2. Механика				
2	**Тема 1.2** **Основы кинематики**	**Содержание учебного материала** Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Система отсчета. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. **Домашнее задание № 2.** 1. Обозначить в системе координат точки с заданными координатами: А(6;8), В (12;9), Г (3;5,6), С (0;3), К (4;0).	2	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05**
3	**Тема 1.3** **Основы динамики**	**Содержание учебного материала** Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости и силы трения. **Домашнее задание № 3.** 1. Повторить конспект	2	**ОК 01** **ОК 05**
4	**Тема 1.4** **Законы сохранения в механике**	**Содержание учебного материала** Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетически и потенциальная энергия. Применение законов сохранения. **Домашнее задание № 4.**	2	**ОК 01** **ОК 02**

		1. Повторить конспект		
Прикладной модуль				
5	**Тема 1.5** **Пр. № 1.Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 1** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика» **Домашнее задание № 5** 1. Решить задачу	**2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК 1.1**
6	**Тема 1.6** **Пр. № 2. К/р № 1 по разделу «Механика»**	**Содержание учебного материала** Решение задач по вариантам **Практическая работа № 2** Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты решают задачи по вариантам. **Домашнее задание № 6** 1. Работа над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика				
7	**Тема 2.1** **Основы молекулярно-кинетической теории**	**Содержание учебного материала** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразные, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее изменение. Газовые законы. **Домашнее задание № 7** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
	Тема 2.2 **Л/р № 1. Определение плотности жидкости и твердого тела**	**Содержание учебного материала** Определение плотности жидкости и твердого тела **Лабораторная работа № 1** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют плотность жидкости и твердого тела.	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
8	**Тема 2.3** **Основы термодинамики**	**Содержание учебного материала** Внутренняя энергия системы. Теплоемкость. Первое и второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и их КПД. **Домашнее задание № 8** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
9	**Тема 2.4** **Агрегатные состояния**	**Содержание учебного материала** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Влажность воздуха.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

	вещества и фазовые переходы	Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярность. Кристаллические и аморфные тела. Плавление и кристаллизация. **Домашнее задание № 9** 1. Повторить конспект.		**ОК 06**
		Прикладной модуль		
10	**Тема 2.5** **Практическое применение физических знаний о свойствах тел**	**Содержание учебного материала** Практическое применение в профессиональной деятельности физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел. **Домашнее задание № 10** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ПК 1.1**
11	**Тема 2.6** **Пр. № 3. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 3** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Молекулярная физика и термодинамика» **Домашнее задание № 11** 1. Решить задачу	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
	Тема 2.7 **Л/р № 2. Определение коэффициента поверхностного натяжения**	**Содержание учебного материала** Определение коэффициента поверхностного натяжения **Лабораторная работа № 2** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют коэффициент поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
12	**Тема 2.8** **Пр. № 4. К/р № 2 по теме «Молекулярная физика и термодинамика»**	**Содержание учебного материала** Решение задач. **Практическая работа № 4** Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты решают задачи по вариантам. **Домашнее задание № 12** 1. Работа над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
	Тема 2.9 **Л/р № 3. Определение ускорения свободного падения**	**Содержание учебного материала** Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника **Лабораторная работа № 3** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты	**2**	**ОК 04** **ОК 03**

		проводят опыты и вычисляют ускорение свободного падения с помощью математического маятника		
Раздел 3. Электродинамика				
13	**Тема 3.1** **Электрическое поле**	**Содержание учебного материала** Электрические заряды. Закон Кулона. Электрическое поле и его свойства. Проводники и диэлектрики. Электроемкость. Конденсаторы. Применение конденсаторов. **Домашнее задание № 13** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
14	**Тема 3.2** **Законы постоянного тока**	**Содержание учебного материала** Электрический ток. Законы Ома. Сверхпроводимость. Тепловое действие тока. Электрические цепи. **Домашнее задание № 14** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
2 семестр				
15	**Тема 3.3** **Электрический ток в различных средах**	**Содержание учебного материала** Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме. Электролиз. Законы электролиза. Электрический ток в полупроводниках. Применение полупроводников. **Домашнее задание № 15** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
16	**Тема 3.4** **Магнитное поле**	**Содержание учебного материала** Магнитное поле и его свойства. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. **Домашнее задание № 16** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
17	**Тема 3.5** **Электромагнитная индукция**	**Содержание учебного материала** Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле. **Домашнее задание № 17** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
Прикладной модуль				
18	**Тема 3.6**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 02**

	Применение электромагнитной индукции	Применение электромагнитной индукции в различных областях профессиональной деятельности **Домашнее задание № 18** 1. Повторить конспект.		**ПК 1.1**
19	**Тема 3.7** **Пр. № 5. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 5** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Электродинамика» **Домашнее задание № 19** 1. Решить задачу	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
20	**Тема 3.8** **Пр. № 6. К/р № 3 по теме «Электрическое и магнитное поля»**	**Содержание учебного материала** Решение задач. **Практическая работа № 6** Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты решают задачи по вариантам. **Домашнее задание № 20** 1. Работа над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 4. Колебания и волны				
21	**Тема 4.1** **Механические колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Колебательное движение. Виды движения. Резонанс. Волны. Виды волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. **Домашнее задание № 21** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
22	**Тема 4.2** **Электромагнитные колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Свободные электромагнитные колебания. Формула Томсона. Переменный ток. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. **Домашнее задание № 22** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				
23	**Тема 4.3** **Пр. № 7. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 7** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Колебания и волны»	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**

		Домашнее задание № 23 1. Решить задачу		
24	**Тема 4.4** **Пр. № 8. К/р № 4 по теме «Колебания и волны»**	**Содержание учебного материала** Решение задач. **Практическая работа № 8** Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты решают задачи по вариантам. **Домашнее задание № 24** 1. Работа над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 5. Оптика				
25	**Тема 5.1** **Природа света**	**Содержание учебного материала** Точечный источник света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение изображений в линзах. Сила света. Освещенность **Домашнее задание № 25** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
	Тема 5.2 **Л/р № 4. Определение показателя преломления стекла.**	**Содержание учебного материала** Определение показателя преломления стекла **Лабораторная работа № 4** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют показатель преломления стекла	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
26	**Тема 5.3** **Волновые свойства света**	**Содержание учебного материала** Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дисперсия света. Спектральный анализ. Шкала электромагнитных излучений. **Домашнее задание № 26** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
	Тема 5.4 **Л/р № 5. Определение длины световой волны**	**Содержание учебного материала** Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки **Лабораторная работа № 5** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют длину световой волны с помощью дифракционной решетки	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
Прикладной модуль				

27	**Тема 5.5.** **Пр. № 9. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 9** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Оптика» **Домашнее задание № 27** 1. Решить задачу2	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
28	**Тема 5.6** **Пр. № 10. К/р № 5 по теме «Оптика»**	**Содержание учебного материала** Решение задач. **Практическая работа № 10** Практическая работа организуется индивидуально. В процессе занятия студенты решают задачи по вариантам. **Домашнее задание № 28** 1. Работа над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 6. Квантовая физика				
29	**Тема 6.1** **Квантовая оптика**	**Содержание учебного материала** Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Давление света. Химическое действие света. Опыт Лебедева. Фотоэффект. Применение фотоэффекта. **Домашнее задание № 29** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
30	**Тема 6.2** **Физика атома и атомного ядра**	**Содержание учебного материала** Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Опыты Резерфорда. Постулаты Бора. Радиоактивность. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений. **Домашнее задание № 30** 1. Повторить конспект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				
31	**Тема 6.3** **Решение задач**	**Содержание учебного материала** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Квантовая физика»» **Домашнее задание № 31** 1. Решить задачу	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
32	**Тема 6.4** **К/р № 6 по теме «Квантовая физика»**	**Содержание учебного материала** Решение задач. **Домашнее задание № 32**	**2**	**ОК 01** **ОК 02**

		1. Работа над ошибками		
	Тема 6.5 **Л/р № 6. Изучение треков заряженных частиц по готовым фото**	**Содержание учебного материала** Изучение треков заряженных частиц по готовым фото **Лабораторная работа № 6** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и определяют ядром какого элемента является неизвестная частица	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
33	**Тема 6.6** **Дифференцированный зачет**	**Содержание учебного материала** Выполнение теста	**2**	**ОК 02** **ОК 07**
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия **учебных кабинетов**:
Физики

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплины
- наглядные пособия

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест:

№	Перечень оборудования	По нормативам
	I.Технические средства обучения	
1.	Устройство для зашторивания окон	1
1.	Экран	1
2.	Мультимедийный проектор	1
3.	Ноутбук	1
	II. Печатные, аудиовизуальные и компьютерные пособия	
4.	Подвижная карта звездного неба	1
5.	Портреты выдающихся физиков	комплект
6.	Таблица «Международная система единиц»	1
7.	Таблица «Шкала электромагнитных волн»	1
8.	Таблица «Физические величины и фундаментальные константы»	1
9.	Таблица «Техника безопасности на уроках физики»	1
10.	Комплект тематических таблиц	1
	III. Приборы и принадлежности общего назначения	
11.	Машина электрофорная	1
12.	Весы	1
13.	Генератор звуковой частоты	1
14.	Набор грузов	1
15.	Трансформатор универсальный физический	1
16.	Штатив универсальный физический	8
17.	Штангенциркуль	16
	IV. Приборы демонстрационные и лабораторные	
	Механика	
18.	Груз наборный на 1 кг	1
19.	Набор гирь по 100г	1
20.	Набор пружин различной жёсткости	1
21.	Набор тел равного объема и равной массы	1
22.	Маятник в часах	1
23.	Прибор для демонстрации волновых явлений	1
24.	Математический маятник	1
25.	Камертоны на резонансных ящиках (пара)	1
	Молекулярная физика и термодинамика	
26.	Калориметры	16
27.	Психрометр гигрометрический	1
28.	Термометр демонстрационный	1
29.	Термометр лабораторный	16
30.	Цилиндры свинцовые со стругом	1
31.	Капельница лабораторная	8
	Электродинамика	
32.	Набор прямых и дугообразных магнитов	1
33.	Набор по электролизу	1

34.	Набор палочек по электростатике	• 1
• **Оптика. Квантовая физика**		
35.	Набор светофильтров	• 4
36.	Спектроскоп лабораторный	• 16
37.	Набор дифракционных решёток	• 1
38.	Свечи	• 16
39.	Набор по флуоресценции и люминесценции	• 1
	Линза собирающая	• 2
	Линза рассеивающая	• 2
	Бипризма	• 1

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Кравченко Н.Ю. Физика: учебник и практику для среднего профессионального образования / Н.Ю. Кравченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 300 с.

2. Физика. Углубленный уровень. 10 класс: Учебник / В. А. Касьянов.- 8-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2020.-480.: ил.

3. Физика. Учебник для 11 класса естстественно-математического направления общеобразовательной школы / Н. А. Закирова, Р. Р. Аширов – Нур – Султан Издательство «Арман-ПВ», 2020-336 с.

4. Физика: 7-11 классы /С. В. Вахнина, К. Г. Черепова. – Москва. Эксмо, 2023 – 224 с. (Школьный курс в наглядных таблицах).

5. Родионов В. Н. Физика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. – Москва: Издательство Юрайт, 2024 – 202 с.

Дополнительная:

1.Васильев А. А. Физика. Базовый уровень: 10-11 кл.: учебник для среднего общего образования/ А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов – 2-е мзд. Испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024 – 211 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1.Комбинированный урок.

2. Интерактивная лекция.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	**2**	**3**
Уметь		
Описывать и объяснять физические явления:	демонстрирует умение описывать и объяснять различные физические явления	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с текстом учебника, источником, схемами, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, составление сравнительных таблиц, решение задач, проведение опытов, выполнение графиков, анализ графиков) - задания к итоговому дифференцированному зачету
Равномерное прямолинейное, равноускоренное прямолинейное, равнозамедленное прямолинейное, равнопеременное прямолинейное движение	демонстрирует умение строить графики равномерного прямолинейного, равноускоренного прямолинейного, равнозамедленного прямолинейного, равнопеременного прямолинейного движения	
Диффузию, теплопроводность	демонстрирует умение приводить примеры роли диффузии, определения теплопроводности	
Электромагнитную индукцию	демонстрирует умение определения электромагнитной индукции	
Распространение электромагнитных волн	демонстрируем умение строить график распространения электромагнитных волн	
Действие магнитного поля на проводник с током	демонстрирует умение определения направления силы Ампера и Лоренца	
Отражение, преломление света	демонстрирует умение решать задачи на применение законов отражения и преломления света	
Волновые свойства света	демонстрирует умение приводить примеры волновых свойств света	
Измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	демонстрирует умение измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	
Делать выводы на основе экспериментальных данных	демонстрирует умение делать выводы на основе	

	экспериментальных данных	
Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	демонстрирует умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	
Представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	демонстрирует умение представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	
Пути от времени	Пути от времени	
Периода колебаний математического маятника от длины нити	Периода колебаний математического маятника от длины нити	
Температуры от времени	Температуры от времени	
Силы тока от напряжения на участке цепи	Силы тока от напряжения на участке цепи	
Выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	демонстрирует умение выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	
Уверенно пользоваться физической терминологией и символикой	демонстрирует умение пользоваться физической терминологией и символикой	
Приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	демонстрирует умение приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	
Решать задачи на применение изученных физических законов	демонстрирует умение решать задачи на применение изученных физических законов	
Проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	демонстрирует умение проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	демонстрирует умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной	

	жизни для:	
Обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	
Сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	
Знать		
Роль и место физики в современной научной картине мира; Смысл понятий:	- дает определение таким понятиям как: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие; электромагнитное поле; волна	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с текстом учебника, источником, схемами, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, составление сравнительных таблиц, решение задач, проведение опытов, выполнение графиков, анализ графиков) - задания к итоговому дифференцированному зачету
Физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие		
Электромагнитное поле		
Волна		
Фотон, атом, атомное ядро		
Ионизирующие излучения	- дает определение таким понятиям как: фотон, атом, атомное ядро; ионизирующие излучения - понимает смысл физических величин: перемещение, путь, скорость, ускорение; масса, плотность, сила; импульс, работа, механическая энергия, коэффициент полезного действия; внутренняя энергия, термодинамическая температура; количество теплоты, удельная теплоемкость; электрический заряд; сила тока, напряжение, сопротивление	
Смысл физических величин:		
Перемещение, путь, скорость, ускорение		
Масса, плотность		
Сила		
Импульс, работа, механическая энергия		
Коэффициент полезного действия		
Внутренняя энергия, термодинамическая температура		
Количество теплоты, удельная теплоемкость		
Электрический заряд		
Сила тока, напряжение, сопротивление		

Смысл физических законов:	- дает определения физических законов: классической механики Ньютона; всемирного тяготения; сохранения импульса и энергии; сохранения электрического заряда; термодинамики; Ома для участка цепи и полной цепи; Джоуля – Ленца; отражения и преломления света; фотоэффекта	
Классической механики Ньютона		
Всемирного тяготения		
Сохранения импульса и энергии		
Сохранения электрического заряда		
Термодинамики		
Ома для участка цепи и полной цепи		
Джоуля – Ленца		
Отражения и преломления света		
Фотоэффекта		

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.12 ХИМИЯ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Овчинников А.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Содержание программы дисциплины «Химия» ориентировано на достижение следующих **целей:**

– освоение знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

– овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

– развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

– воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

– применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

	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	- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о

		материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и "", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о

		механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других

		предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых

		химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

		- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской,	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и

	проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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;	природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
Профессиональные компетенции		
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	1) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) 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;	строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 2) 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; 3) 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 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	1) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изучен-ных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 2) сформированность умений устанавливать

	б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) 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;	принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (кова-лентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; 3) 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12 Химия

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**112**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**100**
в том числе:	
Основное содержание	**78**
теоретическая подготовка	**30**
лабораторные и практические занятия	**48**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**
Прикладной модуль	**22**
в том числе теоретическая подготовка	**14**
лабораторные и практические занятия	**8**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.12 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	3	4	5
		I семестр I курс		
1	**Раздел 1. Введение в химию** **Тема 1.1. Предмет химии**	Вещества. Становление химии, как науки. Простые и сложные вещества. Химические знаки и формулы. Физические процессы. Химические реакции *Домашнее задание № 1.* Уравнять химические реакции	2	ОК 1 ОК2
2	**Тема 1.2. Химические реакции. Количество вещества.**	Типы химических реакций в неорганической реакции. Химические уравнения. Количество вещества. Число Авогадро. Атомная и молекулярная масса. Молярная масса и молярный объём. *Домашнее задание № 2*. Расчётные задачи на определение количества вещества и массы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Раздел 2. Строение вещества.** **Тема 2.1 Периодический закон Д.И. Менделеева**	Периодический закон Д.И. Менделеева, периодическая таблица Д.И. Менделеева, периодичное изменение свойств атомов по таблице. *Домашнее задание №3*	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
4	**Тема 2.2 Строение атома.**	Строение атома. Нейтроны. Протоны. Электроны. Планетарная модель строения атома. Модель Бора. Основы квантовой химии. *Домашнее задание №4*	2	ОК 2 ОК 3
5	**Тема 2.3 Электронная конфигурация атомов.**	Электронная конфигурация атомов 1-4 периодов. Электронная конфигурация ионов. Катионы и анионы. *Домашнее задание №5*. Записать электронную конфигурацию атомов	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Тема 2.4 Химическая связь**	Природа химической связи. Способы образования. Ковалентная полярная и неполярная химическая связь. Ионная связь. Металлическая связь. Межмолекулярная связь. *Домашнее задание № 6*. Записать образование связи в соединениях.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
7	**Раздел 3. Классы неорганических веществ.**	Классификация и названия оксидов. Химические свойства кислотных и основных оксидов. Классификация и названия	2	ОК 2 ОК 3

	Тема 3.1 Оксиды. Основания и кислоты.	кислот. Химические свойства кислот. Классификация и названия оснований. Химические свойства оснований *Домашнее задание № 7*. Решить цепочку превращений.		ОК 4
8	**Тема 3.2 Соли. Гидролиз солей**	Классификация и названия солей. Химические свойства солей. Механизм гидролиза солей. Гидролиз солей по катионы и аниону. Смешанный гидролиз. *Домашнее задание № 8*. Записать процесс гидролиза для солей	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
9	**Тема 3.3 Теория электролитической диссоциации**	Элетролиты и неэлектролиты. Механизм электролитической диссоциации. Диссоциация и ассоциация электролитов. *Домашнее задание № 9*. Записать диссоциацию для электролитов	2	ОК 2 ОК 3
10	**Практическая работа №1**	Решение задач на классы неорганических соединений *Домашнее задание № 10*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
11	**Тема 3.4 Окислительно-восстановительные реакции**	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Процессы окисления и восстановления. Типичные окислители и восстановители. *Домашнее задание № 11*. Определить степени окисления и сделать прогноз по участию в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
12	**Практическая работа №2**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 12*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
13	**Практическая работа №3**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 13*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 3.5 Свойства металлов и неметаллов**	Общие свойства металлов. Металлы главных подгрупп – I-A, II-A, III-A подгруппы. Щелочные и щелочно-земельные металлы. Переходные металлы. Металлы побочных подгрупп Свойства металлов и основных соединений – оксидов и гидроксидов. *Домашнее задание № 14*. Решить цепочку превращений.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
15	**Практическая работа №4**	Решение задач на цепочки с металлами главных подгрупп *Домашнее задание № 15*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
16	**Практическая работа №5**	Решение задач на цепочки с металлами побочных подгрупп	2	ОК 2

		Домашнее задание № 16. Записать полные и краткие ионные уравнения		ОК 4 ОК 5
17	**Практическая работа №6**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 17.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
18	**Практическая работа №7**	Решение задач на цепочки на галогены *Домашнее задание № 18*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
19	**Практическая работа №8**	Решение задач на цепочки на халькогены *Домашнее задание № 19*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
20	**Практическая работа №9**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции с неметаллами *Домашнее задание № 20*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
	Лабораторная работа №1 Реакции ионного обмена	Проведение реакции ионного обмена, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Окислительно-восстановительные реакции	Проведение окислительно-восстановительные реакции, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Гидролиз солей	Проведение гидролиза солей по катиону и аниону	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Свойства металлов	Изучение химических свойств металлов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Свойства неметаллов	Изучение химических свойств неметаллов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
II семестр I курс				

1	**Раздел 4. Органическая химия** **Тема 4.1 Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова**	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова окислительно-восстановительных реакциях *Домашнее задание № 1*. Записать строение органических веществ	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
2	**Тема 4.2 Изомерия. Классы органических соединений**	Структурная и пространственная изомерия. Классы органических соединений. Функциональная группа. *Домашнее задание № 2*. Записать все возможные изомеры разного состава	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Практическая работа №1**	Решение задач на определение состава органического вещества *Домашнее задание № 3*. Расчётные задачи на определение состава по продуктам горения	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
4	**Раздел 5. Углеводороды** **Тема 5.1 Алканы.**	Алканы. Строения и изомерия алканов. Получение и химические свойства алканов. *Домашнее задание № 4*. Назвать предложенные алканы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
5	**Тема 5.2 Непредельные углеводороды.**	Алкены. Строение и изомерия алкенов. Получение и химические свойства алкенов. Алкадиены. Виды диенов. Строение и изомерия алкадиенов. Получение и химические свойства алкадиенов. Высокомолекулярные и низкомолекулярные соединения. Свойства и строение полимеров. Получение полимеров. Алкины. Строение и изомерия алкинов. Получение и химические свойства алкинов *Домашнее задание № 5.* Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Практическая работа №2**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 6*. Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
7	**Практическая работа №3**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 7.* Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
8	**Тема 5.3 Ароматические углеводороды. Бензол**	Ароматические углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. Ароматические	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. *Домашнее задание № 8*. Назвать ароматические углеводороды по циклу		
9	**Практическая работа №4**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 9.* Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
10	**Раздел 6. Кислородсодержащие соединения** **Тема 6.1 Спирты**	Спирты. Гидроксильная группа. Строение и изомерия спиртов. Получение и химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. Этилен гликоль и глицерин. Получение, физические и химические свойства, применение *Домашнее задание № 10*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 4 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
11	**Практическая работа №5**	Решение задач на определение содержания спирта *Домашнее задание № 9*. Решение расчётной задачи	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
12	**Тема 6.2 Альдегиды и карбоновые кислоты**	Карбонильная группа. Строение и изомерия альдегидов и кетонов. Получение и химические свойства альдегидов. Применение кетонов. Карбоксильная группа. Строение и изомерия карбоновых кислот. Виды карбоновых кислот. Производные карбоновых кислот. Получение и химические свойства карбоновых кислот *Домашнее задание № 11*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
13	**Практическая работа №6**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 12*. Назвать кислородсодержащие соединений	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 6.3 Жиры**	Строение, получение и свойства жиров *Домашнее задание № 13*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
15	**Практическая работа №7**	Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений *Домашнее задание № 14*. Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5

16	**Тема 6.4 Углеводы**	Моносахариды. Строение глюкозы и фруктозы. Получение и химические свойства глюкозы. Сахароза, лактоза, мальтоза, крахмал, целлюлоза. Крахмал, целлюлоза. Химические свойства, строение, применение. *Домашнее задание № 15*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
17	**Раздел 7. Азотсодержащие соединения** **Тема 7.1 Амины. Аминокислоты**	Амины. Основные свойства аминов. Строение аминокислот. Биологическая роль. Аминокислоты, как амфотерные соединения *Домашнее задание № 16* Расчётная задача на нахождение состава аминокислот	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
18	**Тема 7.2 Белки**	Строение и классификация белков. Пептидная связь. Структура белков. Химические свойства белков. *Домашнее задание № 17*. Расчётная задача на нахождение состава азотсодержащих веществ.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №1 Спирты	Изучение химических свойств этилового спирта	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №2 Многоатомные спирты	Изучение химических свойств глицерина	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №3 Альдегиды	Изучение химических свойств альдегидов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №4 Карбоновые кислоты	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств карбоновых кислот	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8

				ПК 3.6
	Лабораторная работа №5 Глюкоза	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств глюкозы	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Крахмал	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств крахмала	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №7 Белки	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств белков	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Консультация	Подготовка к экзамену	6	
	Экзамен		6	
		Итого объем образовательной нагрузки	**112**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации общеобразовательной дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного учебных кабинетов:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места студентов по количеству обучающихся;
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплины;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, стенды, карточки, раздаточный материал).
- химические препараты;
- лабораторная посуда;
- весы;
- центрифуга;
- термометры;
- штативы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537876

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2016

2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2016.

3. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2017.

4. Ерохин Ю.М. Химия. – М., 2013.

5. Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е.Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2006.

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- лабораторные работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	**2**	**3**
Уметь		
называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;	Демонстрирует названия химических веществ	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение лабораторной работы, оформление отчёта по лабораторной работе) - задания к итоговому экзамену
определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;	демонстрирует умение получать по химической формуле состава или строения информацию о химических свойствах вещества	
характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений	демонстрирует умение анализировать информацию о строении и свойств веществ из открытых источников	
Знать		
важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической	- воспроизводит основные сведения об основных неорганических и органических веществ - объясняет основные химические реакции - объясняет основные физико-химические явления	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение лабораторной работы, оформление отчёта по

реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;		лабораторной работе) - задания к итоговому экзамену
основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;		
основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;		
важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;		

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООД.13 БИОЛОГИЯ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Четина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; 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

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**:	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

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред	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

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ПК. 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В профессиональной деятельности:** - применение биологических и экологических знаний на производстве; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - приготовление полуфабрикатов с соблюдением сантарно-эпидиологических требований.	Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки на рабочем месте. Понимание происхождения и осознанный выбор сырья для производства.
ПК. 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов требований к безопасности	Умение применять знания генной инженерии для выбора экзотического и редкого сырья для производства. Использование семян редких растений для выращивания и дальнейшего применения плодов этих растений в производстве.
ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к		Применение знаний о происхождении селекционных и генномодифицированных продуктах, применение их при изготовлении блюд. Возможность уменьшить количество данной продукции на производстве за счет применения

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		фермерских продуктов. Положительные и отрицательные стороны современной селекции генетики.
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.	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.	Применении полученных знаниях о старении бактериальных клеток и возможной борьбе с возбудителями заболеваний. Сформировать устойчивое понятие о вакцинации и ее плюсах и минусах. Влияние антропогенных факторов на здоровье человека. Уменьшение их воздействия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**50**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**50**
в том числе:	
Основное содержание	**38**
теоретическая подготовка	**22**
лабораторные и практические занятия	**16**
Прикладной модуль	**12**
в том числе теоретическая подготовка	**10**
лабораторные и практические занятия	**2**
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.13 Биология

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		Раздел 1. Введение в биологию		
1	**Тема 1.1. Уровни организации живой природы.**	**Содержание учебного материала:** Основные свойства жизни. Отличительные признаки живого. Биосистема как структурная единица живой материи. Уровни организации живой природы. Биологические методы изучения природы (наблюдение, измерение, описание и эксперимент, моделирование).	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание№1: составить список «Признаки живой системы»		
		Входной контроль: тест «Основные биологические понятия»		
2	**Тема 1.2. Пр№ 1 Неорганические и органические соединения. Витамины**	**Практическая работа №1** **Содержание учебного материала:** Макро- и микроэлементы. Строение и функции молекул неорганических веществ. Соотношение химических элементов в биологических системах. Функции витаминов. Патологические состояния при нарушении поступления витаминов в организм: гиповитаминоз, гипервитаминоз, авитаминоз. Нормы витаминов. Классификация витаминов. **Форма работы:** индивидуальная работа студента **Задания для выполнения:** Составление меню на день «Нахождение витаминов в продуктах питания»	**2**	ОК.1
		Домашнее задание №2: «История изучения витаминов» Записать фамилии ученых.		
3	**Тема 1.3. Регуляторные и сигнальные вещества.**	**Содержание учебного материала:** Гормоны. Ферменты. Их биологическая роль. Общие сведения. **Проверочная тестовая работа** «Общая биология. Химический состав живых систем»	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание № 3 заполнить таблицу «Гормоны»		
Раздел 2 Введение в цитологию				

4	**Тема 2.1. Учение о клетке.**	**Содержание учебного материала:** Клеточный уровень организации жизни и его роль в природе. Развитие знаний о клетке. *(Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов).* Методы изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Значение клеточной теории в становлении современной естественно-научной картины мира. Основные части в строении клетки. **Домашнее задание№4:** Биография ученых биологов Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4
5	**Тема 2.2. Пр №2 «Строение клетки»**	**Практическая работа № 2** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, схематичное изображение органоидов клетки, определение их строения. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Органоиды клетки» **Домашнее задание№5:** Подготовка к устному опросу «Органоиды клетки»	**2**	ОК.1 ОК.2
6	**Тема 2.3 Пр №3 Жизненный цикл клетки**	**Практическая работа № 3** **Содержание практической работы:** Способы деления клетки. Митоз и мейоз. Факторы, влияющие на протекание процессов **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза» **Домашнее задание№6:** Подготовка к устному опросу «Способы деления клетки»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 3. Обеспечение клеток энергией				
7	**Тема 3.1. Энергетический и пластический обмен. Синтез белка**	**Содержание учебного материала:** Понятие обмена веществ. Энергетический обмен, клеточное дыхание, фотосинтез Пластический обмен. т-РНК, р-РНК - их функции в синтезе белка. Процесс синтеза белка. Генетический код. **Домашнее задание№7:** Заполнение схемы «Фотосинтез»	**2**	ОК.2
Раздел 4. Размножение и развитие организмов				

8	**Тема 4.1. Пр № 4 «Формы размножения организмов»**	**Практическая работа №4** **Содержание практической работы** Бесполое и половое размножение. Способы деления животных и растений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление схемы «Способы размножения» **Домашнее задание№8:** Тест «Размножение организмов»	**2**	ОК.2
9	**Тема 4.3. Пр №5 Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.**	**Практическая работа №5** **Содержание учебного материала:** Основные этапы индивидуального развития (онтогенеза) животного организма. Основные этапы эмбрионального развития (эмбриогенеза) животных. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Постэмбриональное развитие человека» **Домашнее задание№9:** Просмотр фильма ВВС о развитии человека в утробе матери	**2**	ОК.2
Раздел 5. Основы генетики и селекции				
10	**Тема 5.1 Основные понятия генетики**	**Содержание учебного материала:** Генетика. Ген. Наследственность. Генотип. Аллельные гены. Множественный аллелизм. Изменчивость. Фенотип. **Домашнее задание№10:** Биография Грегора Менделя.	**2**	ОК.2
11	**Тема 5.2. Пр № 6 «Законы Грегора Менделя»**	**Содержание практической работы** Гибридологический метод. Закон единообразий. Закон расщепления. Закон независимого наследования. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** изучение источников информации, заполнение таблицы «Законы Менделя» **Домашнее задание№11:** Биография Грегра Менделя	**2**	ОК.2

12	**Тема 5.3. Пр № 7 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»**	**Содержание практической работы:** Решение задач на законы Менделя. Цитологические основы проявления третьего закона Менделя. Условия выполнения третьего закона Менделя (независимого комбинирования): расположение генов в разных гомологичных хромосомах, отсутствие взаимодействия между генами. Особенности расщепления по генотипу и фенотипу. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: решение генетических задач. **Домашнее задание№12:** Закон независимого комбинирования.	2	ОК.2
13	**Тема 5.4. Генетика пола. Наследование и пол**	**Содержание учебного материала**: Генетика пола. Наследование и пол. Нарушение числа половых хромосом. Генетика популяций. Аутосомы, половые хромосомы, гетеро - и гомогаметный пол. практическое значение знаний о сцепленном с полом наследовании, наследование гемофилии и дальтонизма у человека. Наследование, сцепленное с полом, хромосомный механизм определения пола, инактивация Х-хромосомы. **Проверочная работа:** тест «Основы генетики» **Домашнее задание№13:** Просмотр научно-популярного фильма «Генетика- наука бедующего»	**2**	ОК.2
14	**Тема 5.6. Методы селекции растений и животных**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Задачи и методы селекции. Генетика как научная основа селекции организмов. Исходный материал для селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения культурных растений. Порода, сорт, штамм. Селекция растений и животных. **Домашнее задание№14:** подготовить список из компаний открыто использующих ГМО	**2**	ОК.1 ОК.2 ПК 1.1 ПК 1.2

15	**Тема 5.7. Пр.№8 «Генная инженерия и ГМО»**	**Прикладной модуль** **Содержание практической работы:** Характеристика и сравнение понятий ГМО ГМП. Методы получения ГМО. Применение методов генной инженерии и ее продуктов в отраслях деятельности человека. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: Анализ состава продуктов питания на наличие ГМО. Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя» **Домашнее задание№15:**	2	ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК 1.2 ПК 1.3
Раздел 6. Возникновение жизни на Земле.				
16	**Тема 6.1. Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты**	**Содержание учебного материала**: Теории происхождения жизни на Земле: Креационизм, гипотеза стационарного состояния, гипотеза самозарождения живого из не живого и биохимической эволюции. Эволюционные идеи в античном мире: Аристотель, Гераклит, Плиний Старший. Упадок биологических знаний в Средние века. Развитие креационизма. Эпоха возрождения: Леонардо да Винчи, Геснер, Везалий. Предшественники дарвинизма: Линней, Уоллес, Кювье. Теория трансформизма и «теория катастроф» **Домашнее задание№16:** Знакомство с биографиями ученых	**2**	ОК.2 ОК.4
17	**Тема 6.2. П.р.№ 9 "Сравнение теорий эволюции"**	**Содержание практической работы**: Эволюционная теория Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин – «Происхождение видов…» Сравнение двух теорий. Естественный отбор. Виды борьбы за выживание. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: распределить предложенные биологические ситуации по видам борьбы за существование. **Домашнее задание№17**: Биография ученых Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин	2	ОК.1 ОК.2

18	**Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека**	**Содержание учебного материала:** Доказательства происхождения человека от животных. Сходство человека и животных. Движущие силы антропогенеза: биологические и социальные факторы. Черты сходства человека и приматов. Отличия человека от животных. Понятие раса. Причины возникновения рас. Общая характеристика рас. Реакционная сущность расизма. Социалдарвинизм. **Домашнее задание№18:** Просмотр научно-популярного фильма «Развитие человечества»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 7. Экология				
19	**Тема 7.1 Современная экология. Экологические факторы и среды жизни**	**Содержание учебного материала**:. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Экологические законы и правила. **Домашнее задание№19:** Среды обитания живых организмов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.7
20	**Тема 7.2 Биосфера-глобальная экологическая система**	**Содержание учебного материала**: Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Глобальные экологические проблемы современности. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. **Домашнее задание№20:** Биография В.И. Вернадского	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4

21	**Тема 7.3 Влияние антропогенных факторов на биосферу**	**Прикладной модуль** **Содержание практической работы**: Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью **Домашнее задание№21:** Просмотр научно-популярного фильма «Мусор»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1
22	**Тема 7.4 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала**: Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания. **Домашнее задание№22:** Сбор информации о современных диетах	**2**	ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1
23	**Тема 7.5 Биотехнологии в жизни каждого**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). **Домашнее задание№23:** Составление списка «Направления бионики»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1
24	**Тема 7.6 Биотехнологии в современном производстве**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека , поиск и анализ информации из различных источников. **Домашнее задание№24:** Просмотр научно-популярного фильма «Биотехнология – наука бедующего»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1

25	**Дифференцированный зачет**	**Итоговое тестирование по дисциплине**	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: биология.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

4. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
5. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
6. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511618
2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

Дополнительные источники:

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336
2. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517124

Интернет-ресурсы

1. https://elementy.ru/catalog?type=47
2. https://sbio.info/
3. https://genetics-info.ru/

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- лекция;
- комбинированный урок;
- практическая работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
	Раздел 1. Введение в биологию	Входной контроль: Тест Определение остаточных школьных знаний
ОК.1 ОК.2	Уровни организации живой природы	Фронтальный опрос Ментальна карта «Уровни организации жизни»
ОК.1	Неорганические и органические соединения. Витамины	Таблица «Витамины»
ОК.1 ОК.2	Регуляторные и сигнальные вещества	Таблица «Гормоны» Электронный тест «Общая биология. Химический состав живых систем»
	Раздел№2. Введение в цитологию	Устный индивидуальный опрос по строению и функциям клетки
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Учение о клетке	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК.1 ОК.2	Пр №1 «Строение клетки»	Графические изображения с подписями частей органоидов клетки
ОК.2 ОК.4	Пр №2 Жизненный цикл клетки	Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза»
	Раздел 3. Обеспечение клеток энергией	
ОК. 2	Энергетический и пластический обмен. Синтез белка	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ

	Раздел 4. Размножение и развитие организмов	
ОК. 2	Пр № 3 «Формы размножения организмов»	Электронный тест «Формы размножения организмов»
ОК.2	Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК. 2	Раздел 5. Основы генетики селекции	Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя»
ОК.2	Основные понятия генетики	Электронный тест «Генетика»
ОК.2	Пр № 4 «Законы Грегора Менделя»	Таблица «Законы Менделя»
ОК. 2	Пр № 5 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК.2	Генетика пола. Наследование и пол	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК.1 ОК.2 ПК 1.1	Методы селекции растений и животных	Фронтальный опрос
ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК. 1.1	Пр.№6 «Генная инженерия и ГМО»	Таблица «ГМО в продуктах питания»
	Раздел 6. Возникновение жизни на Земле	

ОК.2 ОК.4	Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты	Тезисный анализ фильма «Происхождение планеты Земля» Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК.1 ОК.2	П.р.№ 7 "Сравнение теорий эволюции"	Сравнительная таблица "Сравнение теорий эволюции"
ОК.2 ОК.4	Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека	Практическая работа «Расы человека»
	Раздел 7. Экология	
ОК.1 ОК.2 ОК.7	Современная экология. Экологические факторы и среды жизни	Устный индивидуальный опрос по экологическим терминам
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Биосфера- глобальная экологическая система	Электронный тест «Биосфера»
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1	Пр №8 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Фронтальный опрос Тест «Антропогенные факторы среды»
ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1	Пр. №9 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Таблица с результатами анализа магнитного излучения бытовых приборов
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1	Биотехнологии в жизни каждого	Составление списка безопасных интернет ресурсов

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООД.14 ВВЕДЕНИЕ В ОТРАСЛЬ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 22

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Введение в отрасль» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

Цель преподавания дисциплины «Введение в отрасль» - ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Дисциплина «Введение в отрасль» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего профессионала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, доклада, презентации;
- использовать инвентарь, кухонную и столовую посуду по назначению;
- различать основные направления кухонь и их разновидность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю возникновения профессии повар;
- исторический процесс формирования общественного питания;
- историю появления инвентаря, инструментов, кухонной и столовой посуды, используемых в предприятиях питания и др.;
- значение и роль, выполняемые функции повара на производстве;
- историю появления блюд и напитков;
- истории возникновения кухонь разных национальностей**.**

.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **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 социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические

	- уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства**.**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 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.	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

		- соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных 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	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах,

	риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 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; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации;

	- 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, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	- ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - 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.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать 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;

	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.	- 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - 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.	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**52**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**46**
в том числе:	
Основное содержание	**32**
теоретическая подготовка	**22**
лабораторные и практические занятия	**10**
Прикладной модуль	**14**
в том числе теоретическая подготовка	**-**
лабораторные и практические занятия	**14**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме комплексного экзамена	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.14 Введение в отрасль

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Профессиональная адаптация			**6/2/4**	
1	**Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО**	**Содержание учебного материала:** Отличия в процессе обучения в школе и техникуме; Студент в ОУ СПО; Влияние профессионального обучения на личностный рост. Виды адаптации. **Домашнее задание №1:** Эссе на тему «Каким я вижу себя через 5 лет»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
2	**Тема 1.2. Пр/р №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** Развиваем навыки общения и взаимодействия. Ты и я — презентовать себя, понять других. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Упражнения для развития общительности и знакомство с правилами поведения в новом коллективе **Домашнее задание №2:** Эссе на тему: «Что в нас общего и чем мы отличаемся друг от друга»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
3	**Тема 1.3. Пр/р №2. Взаимодействие в коллективе**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** Развитие навыков групповых взаимодействий. Групповая деятельность. **Форма работы:** групповая работа студентов, деловая игра. **Задания для выполнения:** Упражнения на командообразование, правила поведения в группе, совместное решение поставленных задач.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
Раздел 2. Становление и развитие предприятий общественного питания в России				

<table>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 2.1.
Пр/р № 1.
Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России</td>
<td>Практическая работа №1
Содержание практической работы:
Семь этапов развития предприятий общественного питания: первый этап (Древняя Русь–XVII век); второй этап (начало XVIII–середина XIX века); третий этап (середина XIX века–1917 г.); четвертый этап (1918–1985 гг.); пятый этап (1986–1991 гг.); шестой этап. (1992–1998 гг.); седьмой этап (1999 г. – настоящее время). Типы предприятий общественного питания и их услуги в соответствии с историческими этапами.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: на основе рассказа преподавателя составляют таблицу эволюции предприятий общественного питания.
<table>
<tr><td>Этап</td><td>Тип предприятия общественного питания</td><td>Предоставляемые услуги</td><td>Основные факторы возникновения и развития</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 1: нарисовать табличку / вывеску к каждому предприятию.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Тема 2.2.
Появление гостеприимства на Руси</td>
<td>Содержание учебного материала:
Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Корчма. Вольная корчма. Податная корчма. Тайная корчма. Казенная корчма. Княжеские пиры: административная функция. Традиции княжеских пиров. Ханский кабак. Царев кабак. Кабацкая отчетность.
Домашнее задание №2: составить меню княжеского пира.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Тема 2.3.
Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России</td>
<td>Содержание учебного материала:
Великое кулинарное посольство. Еда по “новому” стилю. Влияние Голландских традиций. Голландские кофейни. Харчевни и Австерии. Новые “заморские” продукты: кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Изменения в кухонной техники и появление плит. Блюда иноземной кухни: филе, бифштексы, лангеты, шницели, котлеты, клопсы и т.д. Кухонная утварь: появились кастрюля, шумовка, противень и прочее. Правила подачи блюд.
Домашнее задание №3: Посмотреть фильм “Слуга Государев” и выписать перечень блюд царской трапезы.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td>
</tr>
</table>

7	**Тема 2.4. Пр/р № 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого**	**Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** Холодные закуски и горячие блюда, похлебки, жаренья и пирожные. Блюда петровской эпохи: суп Петра Великого, “Заяц под снегом”, старинное русское мороженое, жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой, пирог с сюрпризом, щи из квашеной капусты, буженина, холодец с хреном, сало с чесноком, солонина из говядины, утка запеченная с соусом из дикой брусники, ягненок в клюквенном соусе, сыры пикантные. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Проанализировать рецепты предложенных блюд. Выделить российское сырье и импортное, используемое для приготовления данных блюд. **Домашнее задание №4:** составить меню торжественного обеда императора и меню фуршета.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
8	**Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.**	**Содержание учебного материала:** Екатерининская эпоха. Появление слова "кухня", кухонной утвари, новых приемы тепловой обработки, новых продуктов. Появление новой модели кухни: строение отдельных кухонных корпусов во дворцах и домах дворян. Появление иностранных специалистов в сфере питания и сервиса. **Домашнее задание №5:** Нарисовать схему кухонного корпуса дворцового хозяйства.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
9	**Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию**	**Содержание учебного материала:** Складываются два направления: национальное и иностранное. Национальное направление сохраняется крепостными поварами. Иностранное направление развивается благодаря иностранным специалистам, и отечественным поварам, прошедшим обучение. Влияние голландской, германской, английской и французской кулинарных традиций на русскую кухню. Придворные церемониальные обеды. **Домашнее задание № 6:** На основе исторических фильмов и произведений описать правила церемониального обеда при дворе российских императоров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
10	**Тема 2.7. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.**	**Содержание учебного материала:** Ресторан как особая категория «заведений трактирного промысла» состоялся в начале XIX века. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Особенности сферы услуг и питания в эпоху революций и годы гражданской войны в России. Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков. **Домашнее задание №7:** Проанализировать меню ресторана, кафе, трактира начала XX века и	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05

		сравнить с современными блюдами.		
11	**Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы**	**Содержание учебного материала:** Изменения в пайковой системе в 1920х. Академический паек эпохи военного коммунизма. Кулинарные просчеты молодой Советской республики. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей». Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа: история распространения картофеля, «Арагви», установление «теоретических» основ советской кулинарии. Мороженное в СССР – любимое и популярное народное лакомство. **Домашнее задание №8:** Проанализировать меню предприятий общественного питания и составить меню традиционного обеда для семьи из 4 человек, и праздничного ужина.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
12	**Тема 2.9. Пр/р №3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время**	**Практическая работа №3** **Содержание практической работы:** Снабжение советских предприятий общественного питания в годы войны, изменения рецептур основных блюд. Анализ изменения рецептуры хлеба. Карточная система снабжения населения. Советские предприятия общественного питания и попытка их реорганизовать в первой половине 50х года. Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955-1961 гг. Реформаторские тенденции 60 годов в сфере услуг и общественном питании. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** на основе анализа исторических источников и источников личного происхождения, а также видео материалов студенты представляют поэтапное изменение рецептур основных блюд и хлеба. **Домашнее задание №9**: Посмотреть фильм «Дайте жалобную книгу» и отметить изменения в обслуживании гостей ресторана, показанные в фильме.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
13	**Тема 2.10. Пр/р №4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).**	**Практическая работа №4** **Содержание практической работы:** Пищевые идеалы советского народа в 70х и первой половине 80х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя». Антиалкогольная кампания в период «перестройки». Американские точки предприятий общественного питания в СССР, приобретение продуктов. «Кулинарная революция» 90х годов и ее результаты. Плюрализм пищевого рынка России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов 1991 – 1999гг. **Форма работы:** групповая работа студентов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Задания для выполнения:
студент на основании анализа ассортимента магазинов, ресторанов, источников личного характера, видео материалов составляет два меню:
- меню среднестатистической семьи из 4 человек (два взрослых и два ребенка) на неделю;
- ассортимент праздничной «корзины» для застолья на шесть человек
Домашнее задание №10:
Повторить конспекты</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов северного Урала. Кухни народов Тюменской области, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №11:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Северного Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов Среднего Урала. Кухни народов Пермского края, Свердловской области. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №12:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Среднего Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов Южного Урала. Кухни народов Башкортостана, Челябинской области, Оренбургской области, Актюбинской области. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №13:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Южного Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х</td><td>Содержание учебного материала:
2001 – 2003 структурная перестройка потребительского рынка. Защита прав потребителей. Стандарты оказания услуг гостеприимства и питания. Демократизация рынка сферы услуг и общественного питания с ориентацией на средний ценовой сегмент. Внедрение разных ресторанных направлений и кухонь. Пивные заведения и кофейни. Конкурентная борьба ресторанов. Программы лояльности на предприятиях общественного питания. Сетевые рестораны. Сетевые пивные рестораны. Кофейный бизнес.
Домашнее задание №14:
Составить таблицу по предприятиям общественного питания города Екатеринбурга.
<table>
<tr><td></td><td>Рестораны</td><td>Бары</td><td>Кафе</td><td>Столовые</td><td>Закусочные</td></tr>
<tr><td>Названия предприятий</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td></tr>
</table>

18	**Тема 2.15. Пр/р №5. Знакомство с организацией работы ресторана**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №5** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №15:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
19	**Тема 2.16. Пр/р №6. Знакомство с организацией работы бара**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №6** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №16:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
20	**Тема 2.17 Пр/р №7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №7** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1

	обслуживания	**Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №7:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
21	**Тема 2.18. Пр/р №8. Знакомство с организацией работы кафе**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №8** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №18:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
22	**Тема 2.19. Пр/р №9. Знакомство с организацией работы магазина кулинарии**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №9** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1

		Домашнее задание №19: Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
23	**Тема 2.20.** **Пр/р №10.** **Знакомство с организацией работы столовой**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №10** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №20:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
	Консультация	Консультация. Подготовка к комплексному экзамену.	6	
		Итого	**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: обществознания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 115 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.
3. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 488 с.
4. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 169 с.
5. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 299 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- лекция;
- комбинированный урок;
- практическая работа;
- комбинированный экзамен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Профессиональная адаптация		
ОК 02 ОК 05	Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 1.2. Пр/р №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.2	Тема 1.3. Пр/р №2. Взаимодействие в коллективе	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
Раздел 2. Становление и развитие предприятий торговли в России		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.1. Пр/р № 1. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России	
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.4. Пр/р № 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 02	Тема 2.7. Развитие предприятий общественного	- Лекция в форме обсуждения;

ОК 02 ОК 05	питания с середины XIX - 1917 г.	
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.9. Пр/р №3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.10. Пр/р №4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.15. Пр/р №5. Знакомство с организацией работы ресторана	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.16. Пр/р №6. Знакомство с организацией работы бара	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.17 Пр/р №7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

ОК 09 ПК 1.1		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.18 Пр/р №8. Знакомство с организацией работы кафе	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.19. Пр/р №9. Знакомство с организацией работы магазина кулинарии	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.20. Пр/р №10. Знакомство с организацией работы столовой	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

2024

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Карфидова В.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Индивидуальный проект» входит в общеобразовательный цикл, базовые учебные дисциплины.

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

1.3.1 Цель дисциплины

Основной целью изучения учебной дисциплины «Индивидуальный проект» является у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностной или социально значимой проблемы.

Ключевыми задачами изучения дисциплины «Индивидуальный проект» являются:

- сформировать навыки коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- выработать способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- продолжить формирование навыков проектной и учебно-исследовательской деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- развитие навыков постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы и контроля, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;
- развить навыки самоанализа и рефлексии (самоанализа успешности и результативности решения проблемы проекта);
- развить навыки публичного выступления.

1.3.2 Планируемые результаты освоение дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **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 социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - 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

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства**.**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 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.	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных

		явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных 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	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 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; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных

	в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - 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.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать 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; - применять полученные знания при анализе

	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.	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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - 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.	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	*Объём часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	**44**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**32**
в том числе:	
Основное содержание	**22**
теоретическая подготовка	**4**
лабораторные и практические занятия	**18**
Прикладной модуль	**10**
в том числе теоретическая подготовка	**6**
лабораторные и практические занятия	**4**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме комплексного экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.15 Индивидуальный проект

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**Тема 1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Что такое концепция ресторана. Задача концепции предприятия общественного питания. Общее представление о проектируемом предприятии общественного питания: основные пункты. Выбор темы предприятия общественного питания. Выбор названия предприятия общественного питания. Легенда предприятия общественного питания. **Домашнее задание № 1:** Подготовить презентации об успешных ресторанных концепциях (кафе-клуб «Папа Вейдер» (Москва); ресторан «Sempre» (Москва); гастропаб «Крендель» (Москва); ресторан «В Темноте» (Москва); Иглубар (Москва); ресторан-бар «48 стульев» (Санкт-Петербург); кафе Вагон-ресторан (Санкт-Петербург); ресторан «Ognivo» (Санкт-Петербург); ресторан «Wine Gogh» (Санкт-Петербург). «Platforma» (Екатеринбург); ресторан «Norra Rok» (Екатеринбург); ресторан аутентичной кухни «Зверобой» (Екатеринбург); Pop-up ресторан «Сезоны» (Екатеринбург); ресторан «Choclo» (Екатеринбург); БарБорис (Екатеринбург). Возможно выбрать из указанных либо выбрать самостоятельно.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09
2	**Тема 2 Пр/р №1. Анализ успешных ресторанных концепций**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** Анализ концепций современных ресторанов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга. Анализ производится по схеме: концепция ресторана, “фишка” ресторана, сущность уникального торгового предложения, легенда ресторана, дополнительные услуги, составляющие атмосферы ресторана (интерьер, музыка, меню и т.д.) **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** в процессе представления презентаций о ресторанах России студенты выполняют опорную таблицу по ключевым показателям анализа. **Домашнее задание №2:** Продумать «фишку» и легенду своего будущего ресторана. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09

3	**Тема 3** **Пр/р №2.** **Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	**Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** Определение методов анализа конкурентной среды предприятия общественного питания: STEP-анализ - как метод анализа для факторов внешней макросреды; SWOT-анализ – как метод анализа внутренней среды предприятия; многоугольник конкурентоспособности. Характеристика проектируемого предприятия и конкурентов посредством выявления сильных и слабых сторон, влияния внешней среды. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студенты анализируют конкурентный рынок предприятий общественного питания города Екатеринбурга, выявляют потенциальных конкурентов для проектируемого предприятия общественного питания, заполняют матрицы SWOT-анализа и STEP-анализ. **Домашнее задание №3:** доработать матрицы SWOT-анализа и STEP-анализа, составить многоугольник конкурентоспособности; выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
4	**Тема 4** **Пр/р №3.** **Описание основной идеи проекта**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №3** **Содержание практической работы:** Описание основной идеи. Концепция включает следующие стандартные компоненты: название и логотип – визуальный образ компании; тип заведения; слог, который отражает основную идею; фирменный стиль, выполняющий функцию визуальной коммуникации с клиентами; схеме зонирования залов в зависимости от потребностей категорий целевой аудитории; интерьерный стиль, отражающий ценности посетителей; правила сервиса; музыкальное сопровождение; уникальные особенности; особенности кухни и технологического оборудования. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** основываясь на ранее полученных знаниях в рамках теоретических и практических занятий, студенты оформляют концепцию проектируемого предприятия общественного питания по заданному алгоритму. **Домашнее задание №4:** Оформить описание основной идеи - концепции проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
		Прикладной модуль		ОК 01

5	**Тема 5** **Пр/р №4** **Особенности разработки меню ресторана**	**Практическая работа №4** Содержание практической работы: Концепция меню. Этапы разработки меню. При разработке меню следует учитывать: формат заведения и выбор кухни; целевую аудиторию; себестоимость каждого блюда и торговую наценку; гастрономические тренды. Длинное или короткое меню. Сезонное меню. Одно или несколько меню. Меню с фотографиями или без них. Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания. Особенности кухни и технологического оборудования на предприятии общественного питания. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** разработать меню проектируемого предприятия общественного питания, определиться с концепций и основными блюдами, дизайном меню. **Домашнее задание №5:** Оформить меню проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
6	**Тема 6** **Спектр дополнительных услуг ресторана**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Что собой представляют основные и дополнительные услуги в ресторане? Описание возможных дополнительных услуг предприятия общественного питания: Организация поздравлений для именинников; Предоставление особого места посетителям; Мастер-классы для детей и взрослых; Музыкальные поздравления в виде песен или полноценных творческих номеров; Детские или взрослые аниматоры; Организация и проведение различных торжественных мероприятий (от детских дней рождения до свадеб); Изготовление особых блюд, не включенных в меню, поваром по запросу посетителя; Услуги доставки еды на дом и в офис; Продажа продуктов собственного хозяйства; Продажа дополнительных товаров, не числящихся в меню. Как правильно предлагать дополнительные услуги? **Домашнее задание № 6:** Составить и описать спектр дополнительных услуг проектируемого ресторана с описанием. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
7	**Тема 7** **Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Атмосфера предприятия общественного питания и ее составляющие. Интерьер предприятия общественного питания: внутренняя отделка, окна, мебель, освещение, интерьерные мелочи, декор, туалет, гардероб. Освещение. Температура помещения. Сервис. Открытая кухня: плюсы и минусы. **Домашнее задание №7:** Продумать детали атмосферы проектируемого предприятия общественного питания. Прописать в текстовом файле проекта и выполнить иллюстрации интерьера проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
	Тема 8	**Прикладной модуль**		ОК 01

8	**Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	**Содержание учебного материала:** Музыкальный маркетинг в предприятии общественного питания. 3 составляющие правильного музыкального сопровождения ресторана: Качественный звук, Атмосферная музыка, Качественная компоновка. Что необходимо учитывать при подборе музыкальных композиций. Влияние музыки на персонал предприятия и работоспособность. **Домашнее задание №8:** Продумать и описать особенности музыкального выбора для проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
9	**Тема 9 Пр/р № 5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	**Практическая работа №5** **Содержание практической работы:** Выбор и обоснование оптимальных способов продвижения предприятия общественного питания на рынке: публикация в интернет-изданиях, создание сайта, создания сообщества/группы/канала в мессенджерах, внесение данных и информации в картографические сервисы, контекстная реклама, реклама через блогеров, тематические мероприятия, программа лояльности, специальные предложения, сайты-агрегаторы, скидки, подарки, оформление входной группы и т.д. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** продумать и создать систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания на рынке. **Домашнее задание №9:** Оформить разработанную систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания в текстовом документе. Представить визуальную рекламу. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
10	**Тема 10 Пр/р №6. Оформление текстового документа индивидуаль-ного проекта**	**Практическая работа №6** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты оформляют текстовый документ индивидуального проекта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования». Правила оформления титульного листа в соответствии с требованиями ГАПОУ СО «ЕТЭТ», оформление текстового документа, таблиц, формул, диаграмм, иллюстраций, сносок и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** заполнение текстового документа индивидуального проекта. **Домашнее задание №10:** Дополнить необходимой информацией текстовый документ индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
11	**Тема 11 Пр/р №7 Оформление**	**Практическая работа №7** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, оформляя презентации своих исследований в соответствии с требованиями.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	презентации индивидуаль-ного проекта	**Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** оформление презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №11:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта		ОК 05
12	**Тема 12 Пр/р №8 Редактирование презентации индивидуаль-ного проекта**	**Практическая работа №8** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, редактируя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** редакция презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №12:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
13	**Тема 13 План подготовки публичного выступления**	**Содержание учебного материала:** План и стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. Убеждение и принуждение, в чём разница. **Домашнее задание №13:** Ответить на вопрос: «Какими качествами должен обладать оратор и почему?»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
14	**Тема 14. Пр/р №9. Разработка плана публичного выступления**	**Практическая работа №9** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Подготовка выступлений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** составление плана публичного выступления по заданному алгоритму. **Домашнее задание №14:** Составить план публичного выступления, подготовить вопросы для обсуждения.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
15	**Тема 15. Пр/р №10. Подготовка к предзащите индивидуальн ых проектов**	**Практическая работа №10** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты подготавливаются к защите индивидуального проекта. Речевой имидж оратора. Невербальные сигналы. Зрительные маркеры. Что такое харизма и возможно ли ее развить? Практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** устная подготовка к презентации, практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

		Домашнее задание №15: Подготовиться к презентации.		
16	**Тема 16. Пр/р №10. Предзащита индивидуальных проектов**	**Практическая работа №11** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты выступают с предзащитой индивидуальных проектов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выступление с презентацией индивидуального проекта. **Домашнее задание №16:** Работа над ошибками.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Консультация	Консультация. Подготовка к комплексному экзамену. Предзащита индивидуальных проектов.	6	
	Экзамен		6	
		Итого	**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: обществознания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудованное рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплине;
4. наглядные пособия;
5. методические пособия и раздаточный материал.

Технические средства обучения

1. аудиовизуальные (проектор, средства воспроизведения аудио и видео информации);
2. компьютерные (компьютер, принтер, сканер);
3. телекоммуникационные (сеть Интернет).

3.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 115 с.

2. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 488 с.

3. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 299 с.

Дополнительные источники:

1. Корягина Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 378 с.

2. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 299 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- лекция;
- комбинированный урок;
- практическая работа;
- комбинированный экзамен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 2. Пр/р №1. Анализ успешных ресторанных концепций**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 3. Пр/р №2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 4. Пр/р №3. Описание основной идеи проекта**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 5. Пр/р №4 Особенности разработки меню ресторана**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 6. Спектр дополнительных услуг ресторана**	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1	**Тема 7. Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1	**Тема 8. Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 11	**Тема 9. Пр/р №5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 10. Пр/р №6. Оформление текстового документа индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 11 Пр/р №7. Оформление презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 12 Пр/р №8. Редактирование презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 13** **План подготовки публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 14.** **Пр/р №9.** **Разработка плана публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 15.** **Пр/р №10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 16.** **Пр/р №10. Предзащита индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование знаний о рациональном питании и производстве качественной и безопасной продукции общественного питания.

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-6.5	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов; микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	

	продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	

1.3. **Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Знания: влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	**Тема 1.2 Влияние физических факторов на микроорганизмы**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
2	Знания: влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	**Тема 1.3 Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
3	Знания: роль	**Тема 1.4 Пр № 1**	2	Формирование

	микроорганизмов в круговороте веществ в природе Умения: использовать микробиологические процессы в профессиональной деятельности	**Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли**		знаний о возможностях использования различных культур микроорганизмов, заквасок в промышленности
4	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	**Тема 1.7 Лр Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов**	4	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
5	Знания: источники паразитарного загрязнения пищевых продуктов, способы предотвращения	**Самостоятельная работа**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
6	Знания: роль питания в жизнедеятельности человека	**Тема 2.1 История науки о питании. Роль питания в жизнедеятельности человека**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
7	Знания: гигиенические требования к планировке помещений и расстановке оборудования в предприятиях общественного питания	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
8	Знания: гигиеническое обоснование способов кулинарной обработки пищевых продуктов	**Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и

		кулинарной продукции и кондитерских изделий		безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
9	Знания: требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов Умения: организовать приемку и хранение сырья и пищевых продуктов	**Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
10	Умения: предотвращать загрязнения пищевого производства гельминтами	**Тема 3.7 Пр № 3 Профилактика паразитарных заболеваний**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
11		**Консультация** по решению ситуационных задач по физиологии питания, санитарии и гигиене	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	64	26
Учебные занятия	56	
В том числе теоретические занятия	30	
Практические занятия	26	26
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**64**	**26**

2.2. Содержание дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Основы микробиологии (22/10)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Предмет и задачи микробиологии. Морфология микроорганизмов</td><td>Содержание учебного материала
1. Цель и задачи изучения дисциплины. Определение микробиологии, как науки. Отличия микроорганизмов от других живых организмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, отраслях промышленности. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
2. Краткая история развития микробиологии.
3. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения.
Домашнее задание № 1
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 9-25.
2. Заполнить таблицу «Цели и задачи дисциплины»
Цели и задачи дисциплины
<table>
<tr><th>Изучаемый раздел</th><th>Цели и задачи раздела</th></tr>
<tr><td>Микробиология</td><td></td></tr>
<tr><td>Гигиена</td><td></td></tr>
<tr><td>Санитария</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Влияние физических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз. Рост микробной культуры.
2. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.
3. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения.
Домашнее задание № 2
Изучить:</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5
ПК 1.1-5.5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 103-123.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды.
2. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.
Домашнее задание № 3
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 103-123.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5
ПК 1.1-5.5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы:
«Характеристика микробиологических процессов»:
спиртовое брожение, молочнокислое брожение, пропионовокислое брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение
<table>
<tr><td>Название процесса</td><td>Возбудители</td><td>Оптимальные условия протекания процесса (температура, pH, концентрация сахара)</td><td>Уравнение реакции процесса</td><td>Продукты реакции процесса</td><td>Примеры использования продуктов реакции процесса в промышленности</td><td>Отрицательное влияние процесса</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 4
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 125-149.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5
ПК 1.1-5.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5 Микробиология продуктов животного происхождения</td><td>Содержание учебного материала
1. Микрофлора мясных, рыбных, яичных, молочных продуктов, баночных консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность.
2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5
ПК 1.1-5.5</td></tr>
</table>

		групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 5** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 192-214.***		
6	**Тема 1.6 Микробиология продуктов растительного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Микрофлора плодоовощных, зерномучных, жировых продуктов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 6** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 192-214.***	**2**	**ОК 1, 2, 5 ПК 1.1-5.5**
7	**Тема 1.7 Лр Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов**	**Лабораторная работа** **Содержание учебного материала** Студенты работают в малых группах с натуральными образцами и микроскопом: 1. Овладение техникой микроскопирования. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. 3. Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов. 4. Фиксация результатов, написание выводов. **Домашнее задание № 7** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 181-191.***	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
8	**Тема 1.8 Пищевые заболевания микробного и немикробного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма. 2. Стадии инфекционного процесса. 3. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>патогенности микробов.
4. Механизмы передачи инфекции.
5. Кишечные инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
Домашнее задание № 8
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 150-158.
2. Заполнить таблицу «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз
<table>
<tr><td>Название инфекции</td><td>Возбудитель</td><td>Источник возбудителя инфекции</td><td>Механизм распространения</td><td>Путь передачи возбудителя</td><td>Оптимальные условия роста и развития микроба</td><td>Устойчивость микроба во внешней среде</td><td>Инкубационный период</td><td>Симптомы</td><td>Меры профилактики</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9 Пр № 2 Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций</td><td>Практическое занятие № 2
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз
<table>
<tr><td>Название инфекции</td><td>Возбудитель</td><td>Источник возбудителя инфекции</td><td>Механизм распространения</td><td>Путь передачи возбудителя</td><td>Оптимальные условия роста и развития микроба</td><td>Устойчивость микроба во внешней среде</td><td>Инкубационный период</td><td>Симптомы</td><td>Меры профилактики</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 9
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 158-181.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 4, 5, 7
ПК 1.1-5.5</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10 Пр № 3 Анализ</td><td>Практическое занятие № 3</td><td>2</td><td>ОК 1, 2,</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>причин и условий возникновения микробных пищевых отравлений</td>
<td>
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблиц: «Характеристика микробных пищевых отравлений»:
<table>
<tr><th>Пищевое отравление / возбудитель</th><th>Источники (среда)</th><th>Симптомы отравления</th><th>Инкубационный период</th><th>Меры предупреждения</th></tr>
<tr><td colspan="5">Токсикоинфекции:</td></tr>
<tr><td>Кишечная палочка E. coli</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Протейная палочка Proteus</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Clostridium perfringens</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Парагемолитический вибрион</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Бактериальные токсикозы:</td></tr>
<tr><td>Ботулизм</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Стафилококковый токсикоз</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
«Характеристика микотоксикозов»
<table>
<tr><th>Микотоксикоз</th><th>Источники (среда)</th><th>Поражающее действие</th><th>Меры предупреждения</th></tr>
<tr><td>Афлатоксикоз</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Фузариотоксикоз</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Эрготизм</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 10
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 158-191.
</td>
<td></td>
<td>4, 5, 7
ПК 1.1-5.5</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
Самостоятельная работа
Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов»
1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
2. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
3. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?
4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания?
5. К чему ведет развитие гельминтов в органах и тканях человека?
6. Какие стадии проходят гельминты в своем развитии?
7. Какие гельминты у человека достигают самых крупных размеров?
8. Каков цикл развития кистозного эхинококка?
9. Какими паразитами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1, 2, 4, 5, 7</td>
</tr>
</table>

Раздел 2. Основы физиологии питания (20/10)				
1	**Тема 2.1** **История науки о питании. Роль питания в жизнедеятельности человека**	**Содержание учебного материала** Введение История науки о питании. Понятие «физиология питания». Роль питания в жизнедеятельности человека. Понятия нутриенты, классификация. Понятия макронутриенты и микронутриенты **Домашнее задание №1** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 9-22. 1. Разобрать понятие «Эссенциальные элементы», записать определение в тетрадь.	**2**	**ОК 1-5 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**
2	**Тема 2.2** **Роль белков в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «белки». Функции белков в организме. Проявления избытка и недостатка белков в питании. Классификация белков. Понятие «азотистый баланс». Пищевая ценность белка. Пищевые источники белков. **Домашнее задание №2** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 49-58. 2. Написать краткий конспект на тему «Незаменимые аминокислоты, их роль, продукты с высоким содержанием»	**2**	**ОК 1-5 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**
3	**Тема 2.3** **Роль липидов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «жиры». Функции жиров в организме человека. Проявления избытка и недостатка жиров в питании.	**2**	**ОК 1-5 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,**

		Классификация жиров. Пищевая ценность жиров. Пищевые источники жиров. **Домашнее задание №3** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 58-67. 2. Ответить на вопрос: «В чем заключается роль холестерина в организме?»		**ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
4	**Тема 2.4 Роль углеводов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «углеводы». Классификация углеводов. Пищевая ценность углеводов. Пищевые источники углеводов. **Домашнее задание № 4** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 67-80. 2. Разобрать понятие «Пробиотики и пребиотики, их положительные и отрицательные свойства», записать в тетрадь.	**2**	**ОК 1-5 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**
5	**Тема 2.5 Пр № 1 Расчет энергетической ценности блюд**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Расчет энергетической ценности блюд через калорические коэффициенты пищевых веществ. Работа организуется индивидуально. Студентам раздаются карточки для расчета энергетической ценности различных блюд. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 80-82.	**2**	**ОК 1-5 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**
6	**Тема 2.6 Пр № 2 Анализ роли витаминов в**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-5 ПК 1.1-**

	организме человека	1. Понятие «витамины». 2. Общие функции витаминов в организме человека. 3. Классификация витаминов. 4. Понятия «гиповитаминоз», «гипервитаминоз», «авитаминоз». Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о витаминах и минеральных веществ для организма человека. **Домашнее задание №6** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 84-113. 2. Разобрать понятие «Витаминоподобные вещества», записать в тетрадь роль витаминоподобных веществ в организме 3. Подготовить краткое сообщение на тему «Болезни вызванные авитаминозом» по любой из предложенных болезней: цинга, пеллагра, бери-бери, рахит, дефицит биотина, гипокобаломинемия, парестезия, куриная слепота.		**1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
7	**Тема 2.7 Пр № 3 Анализ роли минеральных веществ в организме человека**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** 1. Понятие «минеральные вещества». 2. Общие функции минеральных веществ в организме человека. 3. Классификация минеральных веществ. Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о минеральных веществах для организма человека. **Домашнее задание № 7** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 116-132. 2. Разобрать понятие «ультрамикроэлементы», записать в тетрадь роль ультрамикроэлементов в организме человека.	**2**	**ОК 1-5 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**
8	**Тема 2.7 Сущность процесса пищеварения**	**Содержание учебного материала** Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность.	**2**	**ОК 1-5 ПК 1.1-1.4, ПК**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.
Домашнее задание № 6
Изучить:
1. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 24-38.
2. Заполнить таблицу «Характеристика процесса пищеварения»
<table><tr><td>Орган пищеварительного тракта</td><td>Что расщепляется</td><td>Ферменты, которые действуют</td><td>Продукт расщепления</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td></td><td>2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.7 Пр № 4
Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание учебного материала
Понятие «обмен веществ».
Понятия «ассимиляция и диссимиляция».
Величина основного обмена.
Специфически динамическое действие пищи.
Коэффициент физической активности.
Вычисление суточной потребности в энергии, белках, жирах и углеводах с учетом коэффициента физической активности, величины основного обмена. Работа организуется индивидуально. Студенты рассчитывают потребность организма в основных пищевых веществах, учитывая индивидуальные физиологические характеристики (рост, масса тела, физическая активность).
Домашнее задание № 9
Изучить:
Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 38-47.</td><td>2</td><td>ОК 1-5 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</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.10 Пр № 5
Организация рационального питания</td><td>Содержание учебного материала
1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).
2. Режим питания и его значение.</td><td>2</td><td>ОК 1-5 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-</td></tr>
</table>

		3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Работа организуется в малых группах. Студенты разрабатывают дневной рацион с учетом принципов рационального сбалансированного питания. **Домашнее задание № 10** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 150-153.		**3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
Раздел 3. Санитария и гигиена (14/6)				
1	**Тема 3.1 Личная гигиена работников общественного питания**	**Содержание учебного материала** Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. **Домашнее задание № 1** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 66-69.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
2	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Гигиенические принципы планировки. Требования к складским помещениям. Требования к производственным цехам. Требования к моечным и камере пищевых отходов. Требования к помещениям для потребителей. Требования к служебно-бытовым помещениям. **Домашнее задание № 2** Изучить:	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**

		Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 74-78.***		
3	**Тема 3.3 Пр № 1 Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды. **Домашнее задание № 3** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 79-83.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
4	**Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала** Требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Условия дефростации мороженых продуктов. Оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. **Домашнее задание № 4** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 84-88.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
5	**Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции. Решение производственных ситуаций.	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**

		Домашнее задание № 4 Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С. 70-73.***		
6	**Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП**	**Содержание учебного материала** Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. 2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. 3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения. 4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания. **Домашнее задание № 6** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – ***С.89-91.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
7	**Тема 3.7 Пр № 3 Профилактика паразитарных заболеваний**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** Студенты изучают теоретический материал, составляют по нему вопросы. **Домашнее задание № 7** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С.105-108.	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
	Консультации		**6**	
		Итого	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 **Основные электронные издания**

1. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 298 с.
2. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 224 с.
3. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 212 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

– активная учебная лекция;
– ситуационный анализ;
– деловая игра;
– дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Умения		
–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Демонстрирует умение применять знания санитарно-эпидемиологических требований	Лабораторная работа Практическое занятие Экзамен
–определять источники микробиологического загрязнения;	Анализирует возможные источники микробиологических загрязнений на предприятии общественного питания	
–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Демонстрирует умения применять знания обработки инвентаря и оборудования в условиях пищевого производства	
–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Демонстрирует умение применять полученные знания в условиях пищевого производства	
–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Демонстрирует умение решать задачи на концентрации растворов	
–рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Рассчитывает энергетическую ценность блюд, используя данные о химическом составе продуктов, сырья и процентах потерь пищевых веществ	Практическое занятие Экзамен
–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена;	Рассчитывает суточный расход энергии, потребность в белках жирах углеводах, учитывая данные о величине основного обмена и КФА	
Знания		
– основные понятия и термины микробиологии;	Воспроизводит, понимает основные понятия и термины	Тест Устный опрос Практическое занятие Лабораторная работа Кроссворд Проверочная
– основные группы микроорганизмов;	Распознает и подразделяет основные группы и виды микроорганизмов	
– микробиология основных пищевых продуктов;	Знает представителей микрофлоры продуктов	

	животного и растительного происхождения, какие виды порчи они вызывают	работа Домашняя работа Экзамен
– правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;	Описывает требования к внешнему виду повара, чистоте рук, правила мытья рук	
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Знает, как использовать моющие средства в зависимости от их назначения	
– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Знает особенности проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания	
– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устанавливает связь между характером пищевого отравления или инфекции и возбудителем заболевания	
– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Выявляет и предотвращает возникновение микробиологического загрязнения в пищевом производстве	
– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Знает с помощью каких мероприятий можно предотвратить порчу сырья и готовой продукции	
– пищевые вещества и их значение для организма человека;	Называет основные пищевые вещества и их функции	Тест Устный опрос Практическое занятие Домашняя работа Экзамен
– суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Знает средние потребности в основных веществах и энергии для взрослого человека	
– основные процессы обмена веществ в организме;	Различает понятия энергетического обмена, пластического обмена	
– суточный расход энергии;	Рассчитывает суточный расход энергии скорым методом	
– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Называет пищевые продукты-источники основных пищевых веществ, устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью	
– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Называет изменения, происходящие с пищевыми	

	веществами в процессе пищеварения	
− усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи	
− нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Называет основные принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Сахипова Л.Ф., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Соломенникова А.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний и умений по вопросам классификации, ассортимента продовольственных товаров, их полезных свойств, оптимальных условий хранения и целесообразности использования в общественном питании.

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	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	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления	

		заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	18
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**32**	**18**

2.2. Содержание дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		2 семестр		
		Тема 1.Введение. Общая часть товароведения		
1	**Тема 1.1 Общая часть товароведения. Продукты переработки зерна.**	**Содержание учебного материала** 1. Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. 4. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров. 5. Зерно. Классификация. Химический состав. 6. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. 7. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты. 8. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. 9. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 10. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. **Домашнее задание № 1.** Подготовка сообщения по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	**2**	ПК 1.1 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
2	**Тема 1.2 Пр №1 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	**2**	ПК 1.3 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5,

		Домашнее задание № 2. Изучить технические регламенты ТРТС021/2011Обезопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011Пищевая продукция в части ее маркировки		ОК 6, ОК 7 ОК 9
3	**Тема 1.3 Товароведная характеристика плодоовощных товаров**	**Содержание учебного материала** Пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Пищевая ценность свежих плодов, ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Кулинарное использование плодов и ягод. **Домашнее задание № 3.** Оформить таблицу в конспекте «Температурный режим хранения» овощей по материалам конспекта.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1-7
		Самостоятельная работа Изучение ассортимента быстрозамороженных овощей и плодов	**1**	ПК 1.2 ОК 1 -7.
4	**Тема 1.4 Пр №2 Определение качества плодовоовощных товаров органолептическим методом**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 4. Изучить тех регламенты:** ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
5	**Тема 1.5 Товароведная характеристика, вкусовых товаров, пищевых концентратов, пищевых добавок, хлебопекарных**	**Содержание учебного материала** Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка. Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

	дрожжей, химические разрыхлители	Пищевые концентраты классификация, пищевая ценность, ассортимент. Условия хранения, маркировка, упаковка. Пищевые добавки общие понятия, классификация, основные группы пищевых добавок. Пищевые концентраты кулинарных соусов. Хлебопекарные дрожжи виды, требования к качеству, условия хранения. Химические разрыхлители, желирующие вещества требования к качеству, условия хранения. Применение в кулинарии. Оценка качества пищевых концентратов. **Домашнее задание № 5.** Подготовить доклад на темы «Потребительские свойства чая, ассортимент. Упаковка, хранение», «Потребительские свойства кофе, ассортимент. Упаковка, хранение» (группа делится на 2 подгруппы). Изучить ГОСТ Р 50847-96. Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления.		ОК 6, ОК 7 ОК 9
6	**Тема 1.6** **Пр №3** **Органолептическая оценка качества чая и кофе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 6.** Изучить ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
7	**Тема 1.7** **Пр №4** **Изучение маркировки и идентификация алкогольных напитков**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 7** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка,	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		маркировка, транспортирование и хранение.		ОК 9
8	**Тема 1.8** **Пр.№5** **Органолептическая оценка кондитерских товаров**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 8** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
9	**Тема 1.9** **Товароведная характеристика молочных и яичных продуктов, пищевых жиров**	**Содержание учебного материала** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов. Сыры: сырье, классификация, условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качествам, проверка качества, условия сроки хранения Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. **Домашнее задание № 9** Подготовить доклад на тему «Сыры производства Италии (Франции, Германии)» группа делится на подгруппы. **Изучить:** ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		Самостоятельная работа: 1. Изучить маркировку молочной продукции. 2. Изучить ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	**1**	
10	**Тема 1.10** **Пр №6** **Органолептическая оценка качества молочной продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 10** Подготовить доклад на тему «Оливковое масло, тонкости выбора и использования в кулинарии»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
11	**Тема 1.11** **Товароведная характеристика, мяса убойных животных**	**Содержание учебного материала** Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. **Домашнее задание № 11** Подготовить презентацию на тему «Мясо диких животных»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
12	**Тема 1.12** **Пр №7** **Определение тканевого состава и разруба мяса. Органолептическая оценка качества мяса птицы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 12:** изучить ГОСТ 33818-2016 Мясо	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1-7 ОК 9
13	**Тема 1.13** **Пр №8** **Идентификация и**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

	органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий	документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 13** Составить схему классификаций колбасных изделий		ОК 1-7.
14	**Тема 1.14 Товароведная характеристика рыбных товаров, нерыбных морепродуктов. Икра**	**Содержание учебного материала** Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Общая классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. Икра пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, транспортировки, маркировка. Недопустимые дефекты. Нерыбные морепродукты классификация, краткая характеристика основного ассортимента, условия хранения, транспортировки, маркировка, упаковка. **Домашнее задание № 14** Подготовить доклад на тему «Особенности приготовления блюд из рыбы»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
15	**Тема 1.15 Пр № 9 Органолептическая оценка качества свежей рыбы. Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 15** Изучить ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1-7 ОК 9
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров/Метрологи, стандартизации и подтверждения соответствия», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. «ОК 029-2014 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 11.05.2023).
2. "ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2)" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 04.02.2022).
3. Гражданский Кодекс РФ часть 1 и 2 от 30.11.1994 года N 51-ФЗ (в редакции от 27.01.2023 N 3-ФЗ).
4. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 24.06.2023).
5. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 14.07.2022г.).
6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ в редакции от 02.07.2021г.
7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в ред. от 04.11.2022 N 429-ФЗ).
9. Федеральный закон «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015г. № 162 – ФЗ (в ред. от 30.12.2020 N 523-ФЗ).
10. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 09.06.93 (в редакции от 11.06.2021).
11. Федеральный Закон "О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки" от 05.12.1998 N 183-ФЗ (ред. от 23.07.2008).
12. Федеральный закон № 99-ФЗ от 04.05.2011г. «О лицензировании отдельных видов деятельности», в редакции от 29.12.2022 N 577-ФЗ.
13. Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 28.01.2011г. № 526
14. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
16. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 20 ноября 2020 года N 36 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".

17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).
18. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»
19. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»
20. ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
21. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
22. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
23. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
24. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
25. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
26. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
27. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
28. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
29. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»
30. Г.Д. Крылова Основы стандартизации, сертификации, метрологии, М.: Юнити, 2019
31. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2019
32. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2019
33. Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. И.М. Лифиц Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник и практикум для СПО, М.: Юрайт, 2023г.
2. С.Л. Калачев. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2023г.
3. ЭБС Рябкова Д.С., Левкин Г.Г. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО. – Саратов, Профобразование, 2023
4. Лифиц И.М., Жукова Ф.А., Николаева М.А. Товарный менеджмент: учебник для СПО – М: Юрайт, 2023 г.

3.2.3. Дополнительные электронные издания

1. Официальный сайт Национальной системы маркировки и прослеживания товаров Честныйзнак.рф (режим доступа: https://честныйзнак.рф).
2. Официальный сайт Государственной информационной системы “Меркурий” (режим доступа: https://mercury.vetrf.ru).
3. Официальный сайт ЕГАИС (режим доступа: https://egais.ru).
4. Официальный сайт Роспотребнадзора (режим доступа: https://www.66.rospotrebnadzor.ru).
5. Официальный сайт Министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области (режим доступа: https://mcxso.midural.ru).

6. Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru/

7. Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru/

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	-проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках; -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов; - распознает недоброкачественные продукты; - осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию;	– Наблюдение и оценка выполнения практических работ. – Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы. – Оценка решения производственных задач. – Экспертная оценка заполнения учётных документов. – Оценка правильности расчётов. – Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.
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		
распознавать недоброкачественные продукты;		
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;		
Знания:		– Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы. – Оценка результатов тестирования. – Оценка
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;	
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	- устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - знает способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - знает характеристику региональных видов сырья, продуктов.	результатов собеседования. – Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.
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		
способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов		
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;		

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Кусакина В.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование знаний и умений в области организации работ в производственных помещениях предприятий общественного питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,	

	профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
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	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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	12
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	12	12
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**32**	**12**

2.2. Содержание дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Техническое оснащение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Понятия о деталях машин</td><td>Содержание учебного материала
Понятие о деталях машин. Устройства торгово – технологического оборудования
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Устройства оборудования предприятий общественного питания»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название оборудования</td><td>Устройства оборудования</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Пр№1 Рассмотреть виды оборудования предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Механическое, тепловое, холодильное оборудование: назначение, область применения, особенности использования, общие правила эксплуатации.
Домашняя работа №2
На формате А4 составить памятку.
Название оборудования.
Техника безопасности:
Перед началом работы.
Во время работы.
По окончанию работы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Пр№2
Изучить технику безопасности при работе с оборудованием в предприятиях общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Студентам выдается раздаточный материал с изображением оборудования. Нужно к каждой машине написать принцип действия и правила эксплуатации.
Домашняя работа №3
Составить карточку памятку по технике безопасности используя пункты:
перед началом работы
во время работы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
ПК 1.1-1.4,
ПК 2.1-2.8,
ПК 3.1-</td></tr>
</table>

		по окончанию работы.		3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
4	**Тема 1.4 Характеристика, устройство оборудования овощного и холодного цехов.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования овощного и холодного цехов, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 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
5	**Тема 1.5 Характеристика, устройство оборудования горячего цеха.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования горячего цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №5** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
6	**Тема 1.6 Характеристика, устройство оборудования мясного цеха.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования мясного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №6** На формате А4 составить памятку. Название оборудования.	2	ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-

		Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы		3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
7	**Тема 1.7** **Оборудование мучного и кондитерского цехов. Характеристика, устройство**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования холодного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
8	**Тема 1.8** **Пр№3** **Изучить характеристики и устройство весоизмерительного оборудования**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением весоизмерительного оборудования, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №8** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
9	**Тема 1.9** **Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика, устройство**	**Содержание учебного материала** Виды контрольно–кассового оборудования, характеристика, принцип работы. **Домашняя работа №9** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы на контрольно – кассовом оборудовании. Как подготовить оборудование к началу работы, что нельзя делать при работе за контрольно – кассовом оборудовании.	2	ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3.6,
ПК 4.1-4.5,
ПК 5.1-5.5</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10
Пр№4
Оптимизировать предприятие общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Студентам выдается описание производственных цехов с расстановкой оборудования и примерным меню, нужно будет описать какое оборудование добавить для улучшения работы.
Работа рассчитана на совместную работу с преподавателем.
Домашняя работа №10
На формате А4 составить ментальную карту к добавленному оборудованию.
Прописать технику безопасности и правила эксплуатации.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 2. Организация рабочего места</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.1
Типы и виды предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Классификация предприятий общественного питания, особенности работы, функции, деятельность.
Домашняя работа №11
В рабочих тетрадях заполнить таблицу «Виды предприятий общественного питания»
<table><tr><td>№ п\п</td><td>Вид ПОП</td><td>Особенности предприятия</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Организация снабжения предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Основные задачи снабжения. Источники снабжения. Поставка товара. Договор поставки.
Домашняя работа №12
В рабочей тетради составить алгоритм снабжения предприятий общественного питания.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
ПК 1.1-1.4,
ПК 2.1-2.8,
ПК 3.1-</td></tr>
</table>

				3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
13	**Тема 2.3** **Пр№5** **Изучить правила транспортировки и приемки товаров**	**Содержание учебного материала** Правила транспортировки товара. Условия транспортировки товара. Правила упаковки товара перед транспортировкой. **Домашняя работа №13** На формате А4 составить памятку «Правила транспортировки товара»	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
14	**Тема 2.4** **Расположение цехов складских помещений на предприятии общественного питания**	**Содержание учебного материала** Виды цехов на предприятиях общественного питания, особенности расположение цехов, последовательность расположение. **Домашняя работа №14** На формате А4 спроектировать кухню предприятий общественного питания.	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
15	**Тема 2.5** **Пр№6** **Составить проект предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала** Студент на формате А4 рисует проект предприятия общественного питания. После составления проектов, студенты защищают его. Задание выполняется индивидуально. **Домашняя работа №15** Составить памятку с полным описанием санитарно-гигиенических норм для своего проекта.	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
		Самостоятельная работа Сделать презентацию на тему «Виды предприятий общественного питания». В презентации должны быть отражены виды предприятий общественного питания, особенности в работе, примерное меню.	2	ОК 2, 3 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
		Итого	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).

3.2.2 **Основные электронные издания**

1. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

– активная учебная лекция;
– ситуационный анализ;
–практическое занятие

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет:		
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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- 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,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
	регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Вторушина Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование знаний и умений по вопросам функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
	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. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой	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	

	идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	8
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	22	
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**32**	**8**

2.2. Содержание дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
		Раздел 1. Экономические основы	**10**	
1	**Тема 1.1. Экономика. Экономическая наука**	**Содержание учебного материала:** понятие экономики. Основные вопросы экономики. Макро- и микроэкономика. Свободные и экономические блага общества. Стадии экономической деятельности. Понятие товаров и услуг. «Пирамида потребностей» А. Маслоу. Экономические потребности общества. **Домашнее задание №1:** Ответить на вопрос: какое из следующих утверждений относится к микроэкономике, а какое к макроэкономике? а) В 2001 г. доходы федерального бюджета составили 1127 млрд. руб. б) Объём промышленной продукции в России за 2004 г. увеличился на 6%. в) Добыча нефти фирмой «Дельта» в феврале 2004 г. составила 33,9 млн. г) В 2000 г. инфляция в России составляла 1-2% в месяц. 3. Привести 2 конкретных примера, которые бы подтверждали необходимость для каждого человека изучения основ экономики.	2	ОК 01-07, ОК 09
2	**Тема 1.2. Пр. №1. Типы экономических систем**	**Содержание учебного материала:** понятие экономических систем. Виды собственности. Национализация и приватизация. Понятие собственности. Государственная и частная собственность в экономических системах Основные типы экономических систем. **Практическое занятие №1:** практическое занятие организуется индивидуально. Студенты работают с конспектом. Задания для выполнения: заполнение приведенной таблицы по типам экономических систем, решение задач, соотнесение предложенной ситуации и соответствующей экономической системы. **Домашнее задание №2:** Выберите единственный ответ и объясните свой выбор: что точнее всего отражает экономическую систему России: 1. командная экономика, 2. рыночная экономика, 3.смешанная экономика, 4.традиционная экономика.	2	ОК 01-07, ОК 09

3	**Тема 1.3. Основные параметры равновесия рынка**	**Содержание учебного материала:** параметры равновесия рынка. Спрос. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Предложение. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. **Домашнее задание №3:** Решить задачу: за последние годы в Москве появилось большое количество кафе и ресторанов. Что в результате этого произошло с кривой предложения на московском рынке услуг общепита?	2	ОК 01-07, ОК 09
4	**Тема 1.4. Пр. №2. Определение спроса и предложения**	**Практическое занятие №2:** практическое занятие проводится индивидуально. Студенты пользуются конспектом и раздаточным материалом. Задания для выполнения: решение задач на построение графиков спроса, предложения и точки равновесия, нахождение параметров равновесия на рынке различных товаров/услуг. **Домашнее задание №4:** Решить задачу: Известны кривая спроса $Q_d = 50 – 2P$ и кривая предложения $Q_s = 5 + P$. Постройте график рыночного равновесия, определите равновесную цену и объём продаж.	2	ОК 01-07, ОК 09
5	**Тема 1.5. Экономические основы деятельности фирмы**	**Содержание учебного материала:** предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Общие издержки предприятия. Классификация издержек предприятия. Экономические и бухгалтерские издержки. Понятие выручки и прибыли. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. **Домашнее задание №5:** с помощью различных источников информации привести по 2 конкретных примера на каждую форму объединения предприятий: концерн, трест, холдинг.	2	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 2. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			**10**	
6	**Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	**5. Содержание учебного материала:** понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность. **Домашнее задание № 6:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.3). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09

7	**Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели**	**Содержание учебного материала:** понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание № 7:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09
8	**Тема 2.3. Сделки и представительство. Право собственности.**	**Содержание учебного материала:** сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. **Домашнее задание № 8**: изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.9,10). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 01-07, ОК 09
9	**Тема 2.4. Хозяйственный договор**	**Содержание учебного материала**: хозяйственный договор. Порядок заключения, изменения и расторжения. Договор купли-продажи. Разновидности договора купли-продажи. Права и обязанности сторон. Законодательство, регулирующее договорные отношения. Закон РФ «О защите прав потребителей»: регламентация прав потребителей при исполнении договора розничной купли-продажи **Домашнее задание № 9** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.30). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09
10	**Тема 2.5. Пр. № 3 Виды договоров в предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала**: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. **Практическое занятие № 3:** Студенты работают индивидуально. -Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор). -Составление гражданско-правовых договоров по определению ответственности хозяйствующих субъектов. **Домашнее задание №10**: Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.34,37,40,42).	2	ОК 01-07, ОК 09

		Раздел 3. Основы трудового права	**10**	
11	**Тема 3.1. Правовое регулирование трудоустройства в РФ**	**Содержание учебного материала**: трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия. **Домашнее задание №11:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
12	**Тема 3.2. Основные положения трудового договора**	**Содержание учебного материала**: трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок. **Домашнее задание №12:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
13	**Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала**: понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. **Домашнее задание №13:** изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
14	**Тема 3.4. Дисциплинарная и Материальная ответственность**	**Содержание учебного материала:** дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Дисциплинарная ответственность. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав. **Домашнее задание № 14:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс».	2	ОК 01-07, ОК 09

15	**Тема.3.5.** **Пр.№4** **Гарантии и компенсации**	**Практическое занятие №4**: Студенты работают индивидуально. Моделирование ситуаций и их решение с помощью Трудового кодекса РФ по видам гарантий и компенсаций. **Домашнее задание №15:** решение практических ситуаций по видам гарантий и компенсаций в сфере общественного питания. Изучение положений Трудового кодекса РФ	2	ОК 01-07, ОК 09
		Самостоятельная работа: Составление алгоритма приема на работу в качестве повара-кондитера в виде презентации	2	ОК 01-07, ОК 09
		ВСЕГО	**30/22/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.3. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

- Конституция РФ
- Гражданский кодекс РФ
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
- Семейный кодекс РФ
- Трудовой кодекс РФ
- Уголовный кодекс РФ
- Уголовно-процессуальный кодекс РФ
- Уголовно-исполнительный кодекс РФ
- Гражданский процессуальный кодекс РФ
- Налоговый кодекс РФ
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон «О нотариате»
- Федеральный закон «О прокуратуре Российской Федерации»
- Федеральный закон «Об адвокатуре»
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации»
- «О несостоятельности (банкротстве)»

3.2.2 **Основные электронные издания**

1. Волков, А. М. Правововые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
2. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

Обсуждение в группах.
Лекция с элементами беседы
Дискуссия
Моделирование и анализ конкретных ситуаций
Деловая игра.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- принципы рыночной экономики	- владеет программным материалом	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ
- организационно-правовые формы организаций	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	
- способы ресурсосбережения в организации	- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности	
- понятие, виды предпринимательства	- владеет программным материалом	
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях	
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	- применяет правовые нормы, осуществляет правовую экспертизу нормативных правовых актов, используя информационные справочно-правовые системы	
- формы и системы оплаты труда	- владеет программным материалом	
- механизм формирования заработной платы	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
основы предпринимательской деятельности	- владеет программным материалом	
основы финансовой грамотности	- владеет программным материалом	
правила разработки бизнес-планов	- владеет программным материалом	
порядок выстраивания презентации;	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
виды кредитных банковских продуктов	- владеет программным материалом	
Умения:		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	- обосновывает выбор, способов действий, - методов, последовательность действий	
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с применением трудового законодательства	
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	- выполняет задания в полном объеме с использованием экономических и правовых знаний	
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
оформлять бизнес-план	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ;	
рассчитывать размеры выплат по кредитам	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование знаний и умений по вопросам ведения учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, расчета стоимости блюд и изделий.

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;	

ПК 5.2-5.5	-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и	

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	20
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	10	
Практические занятия	20	20
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**32**	**20**

2.2. Содержание дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1** Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала** Общая характеристика бухгалтерского учета. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. **Домашнее задание №1** Изучить - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»	2	ОК 1-5, 9 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
2	**Тема 2** **Пр.№1** Составление первичных документов	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах **Домашнее задание №2** Оформить накладную на получение товаров от поставщика по заданию преподавателя.	2	ОК 1-5, 9 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
3	**Тема 3** Принцип построения	**Содержание учебного материала** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных	2	ОК 1-5, 9

<table>
<tr><td></td><td>сборника рецептур блюд</td><td>кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.
Принцип построения сборников рецептур, основные разделы, используемая кондиция основного сырья.
Домашнее задание №3
Изучить сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.</td><td></td><td>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</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 4
Пр.№2
Расчет расхода овощей, грибов</td><td>Практическое занятие № 2
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.
Домашнее задание №4
Рассчитать М.Б продуктов учитывая сезонность, данные занести в таблицу
<table>
<tr><th>Наименование продукта</th><th>М.Н. продукта</th><th>Сезон</th><th>% отходов (согласно сезона)</th><th>М.Б.</th></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>12.0 кг</td><td>Ноябрь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>8,0 кг</td><td>Март</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>16,7 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Морковь</td><td>15,5 кг</td><td>Февраль</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Свекла</td><td>17,0 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9

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</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5
Пр.№3
Расчет расхода рыбы и морепродуктов</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки рыбы и морепродуктов в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №5
Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом можно приготовить из</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9

ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>12кг судака неразделанного крупного размера в столовой открытого типа.</td><td></td><td>ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 6
Пр.№4
Расчет расхода мясного сырья и птицы</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки мяса, мясопродуктов, птицы в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №6
Определите количество котлет рубленых, если на производстве 20 кг кур потрошенных 1 категории, мякоть используется без кожи, выход 1 порции 50г.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9
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</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 7
Пр.№5
Нормы взаимозаменяемости продуктов</td><td>Практическое занятие № 5
Содержание учебного материала
Методика определения норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и изделий.
Домашнее задание №7
Произвести замену продуктов
<table>
<tr><th>Наименование продукта, который нужно заменить</th><th>Количество продукта, г.</th><th>Наименование продукта на который нужно заменить</th><th>Коэффициент пересчёта</th><th>Количество продукта, г.</th></tr>
<tr><td>Маргарин</td><td>120</td><td>Масло растительное рафинированное</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9

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</td></tr>
</table>

		Огурцы соленые	450	Огурцы, маринованные в банках					
		Молоко коровье цельное	560	Молоко сухое					
		Шампиньоны свежие	340	шампиньоны консервированные					
		Томатное пюре 12% сухих веществ	350	Томатная паста с содержанием сухих веществ 40%					
8	**Тема 8** Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала** Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. **Домашнее задание №8** Изучить нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.						2	ОК 1-5, 9 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
9	**Тема 9** Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию	**Содержание учебного материала** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Последовательность этапов калькулирования продукции общественного питания. **Домашнее задание №9** Изучить порядок определения цен на продукцию собственного производства в зависимости от торговой наценки и выхода готовой продукции.						2	ОК 1-5, 9 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
10	**Тема 10** **Пр.№6** Калькуляция стоимости холодных блюд	**Практическое занятие № 6** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости холодных блюд и закусок, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости холодных блюд и закусок с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №10** Рассчитать стоимость блюда «Винегрет овощной». Выход 1 порции 130г. Сезон – январь месяц. Винегрет заправляется маслом растительным, используется лук зеленый. Наценка – 70%.	2	ОК 1-5, 9 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
11	**Тема 11** **Пр.№7** Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №11** Рассчитать стоимость блюда «Рыба, припущенная в молоке», если на производстве горбуша потрошенная с головой, масса готовой (припущенной) рыбы — 100г., наценка 90%.	2	ОК 1-5, 9 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
12	**Тема 12**	**Практическое занятие № 8**	2	ОК 1-5,

	Пр.№8 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы	**Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из мяса и птицы с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №12** Рассчитать стоимость блюда «Говядина тушеная с черносливом», если на производстве кафе вместо жира животного топленого пищевого используется маргарин, томатная паста с содержанием сухих веществ 25%, наценка 90%.		9 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
13	**Тема 13** **Пр.№9** Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, мучных блюд, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов, мучных блюд с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №13** Рассчитать стоимость блюда «Блинчики с яблочным фаршем, со сметаной», если на производстве масло растительное, наценка – 130%.	2	ОК 1-5, 9 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
14	**Тема 14** Учет сырья и готовой продукции	**Содержание учебного материала** Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. **Домашнее задание №14** Изучить материальную ответственность заведующего производством, бригадира цеха	2	ОК 1-5, 9 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
15	**Тема 15** **Пр.№10**	**Практическое занятие № 10** **Содержание учебного материала** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации. **Домашнее задание №15** Оформить документы по операциям на производствах с цеховым делением по заданию преподавателя.	2	ОК 1-5, 9 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
		Самостоятельная работа: Создать и подготовить к защите презентации по темам: «Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия», «Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление».	2	ОК 1-5, 9 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

		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: от 30.12.2001 N 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 дек. 2001г.: (ред. от 13.06.2023, с изм. от 27.06.2023)]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [Части 1-4 (по сост. на 01.02.2023 г.)]. – М.: Омега-Л, 2023. – 624с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 марта. 2023 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2023. – 960 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
11. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2023 г.
12. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.
13. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru/
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.
4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.

5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.

6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.

7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

8. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа https://docs.cntd.ru

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

– активная учебная лекция;

– ситуационный анализ;

– деловая игра;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка: - письменного тестирования; - устных ответов; - кластера; - таблиц; самостоятельной работы; - контрольной работы; - защиты реферата; - презентаций; - конспектов; - по итогам промежуточной аттестации

контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-9; - по итогам промежуточной аттестации

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование знаний и умений по вопросам обеспечения безопасности персонала при различных технологических процессах и эксплуатации оборудования на предприятиях общественного питания.

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и	

	вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	10
Учебные занятия	24	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**36**	**10**

2.2. Содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда</td><td>Содержание учебного материала
Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Р. Ф. и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.
Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу опираясь на нормативные документы
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название нормативного документа</td><td>Название статьи</td><td>Краткое описание</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9
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</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятии</td><td>Содержание учебного материала
Государственное управление охраной труда. Государственная экспертиза условий труда, её цели и порядок проведения.
Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда, её задачи, полномочия. Права, обязанности государственных инспекторов труда. Федеральные службы, выполняющие контрольно-надзорные функции в сфере охраны труда, их компетенции. Общественный и личный контроль за охраной труда, законодательная база. Органы, осуществляющие общественный контроль, организация их деятельности.
Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.
Домашняя работа № 2
На формате А4 составить памятку на тему: «Ответственность физических и</td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9
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</td></tr>
</table>

		юридических лиц за нарушение правил охраны труда»		
3	**Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Основные принципы управления охраной труда на предприятии. Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ): понятие, её функции и задачи. Сертификация организации работ по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, функции, организация работ. Комитеты (комиссии) по охране труда: назначение, порядок функционирования. **Домашняя работа № 3** Составить схему: «Система управления охраной труда на предприятии»	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
4	**Тема 1.4 Пр № 1 Оформление уголка охраны труда**	**Содержание учебного материала** Студенты на формате А4 составляют макет – памятку уголка охраны труда на тему «Инструктажи по охране труда», виды, порядок проведения, документальное оформление. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Результат обсуждают с преподавателем. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составляют макет уголка по Охране труда	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
5	**Тема 1.5 Производственный травматизм и проф. заболевания**	**Содержание учебного материала** Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. **Домашняя работа № 5** На формате А4 составить памятку на тему: «Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний»	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
6	**Тема 1.6 Пр № 2 Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Студентам выдаются нормативно – правовые акты и карточка с производственной ситуацией. Задача студентов решить ситуацию и оформить документально. Получившийся результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6** В рабочей тетради составить алгоритм – памятку «Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях»	**2**	**ОК 1-7, 9 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**

7	**Тема 1.7 Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека**	**Содержание учебного материала** Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить плакат на тему «Вредные производственные факторы и краткая характеристика»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
8	**Тема 1.8 Способы и средства защиты от вредных производственных факторов**	**Содержание учебного материала** Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.). **Домашняя работа № 8** Составить презентацию на тему «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
9	**Тема 1.9 Пр№3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание учебного материала** Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве. **Домашняя работа № 9** Составить презентацию на тему «Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
10	**Тема 1.10 Классификация и виды Электробезопасности**	**Содержание учебного материала** Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электробезопасности. **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить памятку - алгоритм на тему: «Первая медицинская помощь при электротравмах»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
11	**Тема 1.11 Пр № 4 Средства защиты от**	**Содержание учебного материала** Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические,	**2**	**ОК 1-7, 9** **ПК 1.1-1.4**

	поражения электрическим током	коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях. **Домашняя работа № 11** На листе форматом А3 составить плакат на тему «Средства защиты от поражения электрическим током»		**ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
12	**Тема 1.12 Пр№5** **Техническое обеспечение пожарной безопасности**	**Содержание учебного материала** Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. **Домашняя работа № 12** Составить презентацию на тему: «Средства тушения пожаров».	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
	Консультация		**6**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от I4.03.1997
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М—011-2000

3.2.2 Основные электронные издания

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 343 с.

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- ролевая игра;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия;
- кейс-метод.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

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		

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Аникина М.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном	

4.5 ПК 5.1-5.5	владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать	языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях;	

	содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и	неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	

	повседневной жизни. -владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	32
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	32	32
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**32**

2.2. Содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1		**2**	**3**	**4**
		4 семестр		
Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки				
1	**Тема 1.1.** **Пищевые продукты**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» **Грамматический материал:** – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); **Домашнее задание № 1** Выучить слова	2	ОК 01-05 ОК 09 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
2	**Тема 1.2.** **Подготовка к приготовлению пищи**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Подготовка к приготовлению пищи» **Грамматический материал:** – безличные предложения; понятие глагола-связки – имя существительное: его основные функции в предложении; **Домашнее задание № 2** Выучить слова: To boil — варить на сильном огне, кипятить. To simmer — варить или тушить на медленном огне, томить. To broil — жарить на огне, запекать в духовке до поджаристой корочки. To roast — жарить на открытом огне, печь в духовке. To bake — печь. To fry — жарить на масле, обжаривать.	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		To deep-fry — жарить во фритюре. To steam — варить на пару.		
3	**Тема 1.3. Способы кулинарной обработки**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Способы кулинарной обработки» **Грамматический материал:** – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения **Домашнее задание № 3** Выучить слова: To saute — жарить на медленном огне в кастрюльке с длинной ручкой или на сковороде. To chop — рубить, шинковать. To dice — нарезать кубиками. To slice — нарезать ломтиками. To grate — натирать (на тёрке). To mince — пропускать через мясорубку. To mix и to blend — смешивать. To stir — размешивать, взбалтывать. To whisk — взбивать (яичные белки, масло). To beat — взбивать (яйца, масло), вымешивать (тесто) с помощью кухонного комбайна. To whip — взбивать (сливки). To pour — наливать. To sprinkle — сбрызгивать, посыпать. To drizzle — сбрызгивать.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
Раздел 2. Предприятий общественного питания				
4	**Тема 2.1 Типы предприятий общественного питания**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания» **Грамматический материал:** – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; **Домашнее задание № 4**	2	ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

		Перевести на английский: 1.ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. 2.ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.		ПК 5.1-5.5
5	**Тема 2.2** **Работа персонала**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Работа персонала» **Грамматический материал:** – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля **Домашнее задание №5** Выучить слова.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
6	**Тема 2.3. Виды меню**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Виды меню» **Грамматический материал:** – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля **Домашнее задание №6** Составить 10 предложений с новыми лексическими единицами	2	ОК 01-05 ОК 09 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
7	**Тема 2.3 Составление меню**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Составление меню» **Грамматический материал:** – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения **Домашнее задание № 7** Выучить слова:	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		chop — мясо на кости cutlet — котлета bacon and eggs — бекон с яйцами baked potatoes / jacket potatoes — запеченный картофель в мундире boiled rice — вареный рис burger — бургер eggs over easy — яичница-глазунья, зажаренная с двух сторон french fries — картофель-фри fried eggs / eggs sunny side up — яичница-глазунья fried rice — жареный рис grill — мясо на гриле goulash — гуляш hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes— картофельные оладьи hot dog — хот-дог lasagne — лазанья mashed potatoes — картофельное пюре noodles — лапша		

8	**Тема 2.4 Названия блюд**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Названия блюд» **Грамматический материал:** – Активный залог **Домашнее задание № 8** Выучить слова: omelette / scrambled eggs — омлет onion rings — луковые кольца pasta — паста pizza — пицца poached eggs — яйца-пашот porridge — каша roast — мясо, жареное на открытом огне roast goose — рождественский гусь roasted vegetables — запеченные овощи sandwich — бутерброд, сэндвич salad — салат soup — суп spaghetti bolognese — спагетти болоньезе stew — тушеное мясо sirloin steak — стейк без костей (большой кусок) spare ribs — ребрышки steak — стейк	2	ОК 01-05 ОК 09 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

9	**Тема 2.5 Кухня. Производственные помещения**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Производственные помещения» **Грамматический материал:** – Пассивный залог **Домашнее задание № 9** Перевести на английский: К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
10	**Тема 2.6 Кухонная, сервировочная и барная посуда**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» **Грамматический материал:** Сравнение Активного и Пассивного залогов, выполнение упражнений **Домашнее задание № 10** Выучить слова	2	ОК 01-05 ОК 09 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
Раздел 3. Обслуживание				
11	**Тема 3.1 Обслуживание**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Обслуживание» **Грамматический материал:** – Причастие I **Домашнее задание № 11** Перевести диалог:	2	ОК 01-05 ОК 09 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
5 семестр				

12	**Тема 3.2** **Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации» **Грамматический материал:** – Причастие II **Домашнее задание № 12** Перевести письмо жалобу: Dear Sir or Madam, I am writing to complain about the terrible evening I had in your cafe ”Snowflake” where my friends and I celebrated my birthday party on December 10th. We were assured the faultless service but it wasn’t such. We had reserved a table but when we arrived, there were not enough chairs for us to sit on. The service was very slow and we had to wait for half an hour before we could order. Furthermore, your staff was impolite and not helpful. The waiter didn’t know the ingredients of dishes. He told that it was none of his business. What is more, the main course wasn’t not tasty. The salmon was overcooked and dry and wasn’t worth the money paid. I would recommend to employ a new chef because the food wasn’t cooked properly. The supervisor didn’t pay any attention to our complaints and denied our claim. He was rude when he asked us to look for another restaurant instead. As you can see we couldn’t enjoy our party, it was spoilt. I request you to kindly investigate and take action against the staff on duty for their negligence and rude behavior. I look forward to receiving your apology and trust you will give serious consideration of the matter. Yours faithfully, Maxim White	2	ОК 01-05 ОК 09 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

13	**Тема 3.3** **Система закупок и хранения продуктов**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» **Грамматический материал:** – времена группы Simple/Indefinite **Домашнее задание № 13** Перевести на русский: When storing various groups of goods in warehouses, a certain temperature regime and the corresponding humidity are maintained. When placing products in storerooms, certain rules must be observed. Products should not be placed near water pipes, heating systems, cooling devices. The products should be located at least 20 cm away from the walls and floor.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
14	**Тема 3.4** **Организация работы официанта и бармена**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» **Грамматический материал:** – времена группы Continuous **Домашнее задание № 14** Перевести диалог: — May I take your order? — Yes, please. For the appetizer, I’d like the shrimp cocktail. — And what kind of salad would you like? — I’ll have the spinach salad. — And for the main course? — I’d like the baked chicken please. — What side dish would you like with that? — Hmm. I think I’ll have rice. — Would you care for some dessert? — Yes. I’ll have some apple pie.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
Раздел 4. Кухни народов Мира				

15	**Тема 4.1 Национальная кухня народов Российской Федерации**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Национальная кухня народов Российской Федерации» **Грамматический материал:** – времена группы Perfect **Домашнее задание № 15** Выполнить перевод: Meat roasts, or fried dishes were divided into spun, steamed, baked, frying pan. A very common type of meat in the early days, from spring to late autumn, was mutton. Domostroy teaches how to deal with lamb meat: after buying a whole ram, peel it off and distribute its meat into several parts: brisket was served on the ear or soup; shoulder blades or kidneys — fried; hooks were served under the broth. The legs were stuffed with eggs; the tripe was porridge; the liver was excised with onions and, wrapped with a membrane, fried in a frying pan; the lung was cooked with shaken milk, flour and eggs. Brains were taken out of the head and made into a special soup or sauce with spices, and cold jelly was prepared from thickly cooked with mutton meat, putting it on ice.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
16	**Тема 4.2 Европейская кухня**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Европейская кухня» **Грамматический материал:** – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little **Домашнее задание № 16** Перевести рецепт: Мясо по-французски с картофелем Популярное блюдо на современных праздничных столах. Блюдо обрело популярность благодаря своему великолепному вкусу, сытности и эффектности, а также тому, что нравится оно практически всем - и детям, и взрослым. Ингредиенты: Свинина 500 Грамм Репчатый лук 3 Штуки Картофель 1 Килограмм Сыр 200-250 Грамм Растительное масло - По вкусу Майонез - По вкусу Соль и молотый перец - По вкусу Количество порций 3	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		Картофель чистим, режем на тонкие пластины и укладываем на противень, смазанный маслом. Лук чистим, нарезаем тонкими кольцами и равномерно укладываем поверх картофеля. Солим, перчим. Мясо нарезаем кубиками размером примерно 2 на 2 см, можно чуть крупнее. Выкладываем на овощи, еще раз солим, перчим. Щедро поливаем мясо майонезом. И, наконец, обильно посыпаем блюдо тертым сыром. Ставим противень в духовку, разогретую до 180 градусов, и запекаем до готовности - в зависимости от духовки и величины нарезки, это может занять от 45 минут до 1 часа. Приятного аппетита!		
		Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Иностранного языка», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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, 2024. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538711 (дата обращения: 26.06.2024).
2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931 (дата обращения: 05.07.2024).
3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538160 (дата обращения: 05.07.2024).
4. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539497 (дата обращения: 05.07.2024).

Дополнительные источники

– Л.Г.Чичерова. Английский для колледжей. М.: ГИС, 2010
– Ю.Ю. Сидорова Английский язык для ресторанного сервиса, 2015, Наука

Электронные издания (ресурсы):

1. Обучающие материалы
2. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.
3. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglishhttp://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
4. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htmhttp://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
5. www.handoutsonline.comhttp://www.handoutsonline.com/
6. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
7. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
8. www.icons.org.ukhttp://www.icons.org.uk/
9. Методические материалы
10. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio
11. www.standart.edu.ru
12. www.internet-school.ru
13. www.onestopenglish.com -

14. www.macmillan.ru.
15. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
16. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
17. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
18. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
19. www.longman.comhttp://www.longman.com/
20. www.oup.com/elt/naturalenglishhttp://www.oup.com/elt/naturalenglish
21. www.oup.com/elt/englishfilehttp://www.oup.com/elt/englishfile
22. www.oup.com/elt/wordskillshttp://www.oup.com/elt/wordskills
23. www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
24. www.teachingenglish.org.ukhttp://www.teachingenglish.org.uk/
25. www.bbc.co.uk/skillswise n/http://www.bbc.co.uk/skillswise n/
26. www.bbclearningenglish.com
27. www.cambridgeenglishonline.com
28. www.teachitworld.com
29. www.teachers-pet.org
30. www.coilins.co.uk/corpus
31. www.flo-joe.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	**Текущий контроль при проведении:** Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
Умеет: 1. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 2. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно,	

важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать	соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.	

приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
Умеет: -владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов	Демонстрирует умение: - строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.
Знает: - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Демонстрирует знания: - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Ермаков Р.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о безопасном и комфортном взаимодействии человека со средой обитания, которой может являться производственная, городская, бытовая или природная среда.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона		
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия	

	профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	18
Учебные занятия	36	
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**36**	**18**

2.2. Содержание дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		Раздел 1. Гражданская оборона		
1	**Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях**	**Содержание учебного материала:** Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура ***Домашнее задание№1:*** Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
2	**Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военного времени**	**Содержание учебного материала**: Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия. Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. **Контрольная работа:** тест по теме «ЧС мирного и военного времени». ***Домашнее задание№2:*** Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

3	**Тема 1.3.** **П.З. № 1 Факторы, влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС**	**<u>Практическое занятие №1</u>** **Содержание учебного материала**: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь. Составление памятки. ***Домашнее задание №3:*** дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
4	**Тема 1.4** **Гражданская оборона, её структура и задачи на объектах экономики**	**Содержание учебного материала:** Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. ***Домашнее задание №4:*** Работа с нормативными документами в системе Гарант : Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС, статья 4, статья 4.1»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
5	**Тема 1.5** **Организация эвакуационных мероприятий на предприятии**	**Содержание учебного материала:** Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности. **Контрольная работа:** тесты по всему разделу ГО ЧС ***Домашнее задание №5:*** Повторить термины и определения, указанные в Методических рекомендаций по созданию и организации работы сборного эвакуационного пункта"	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 2. Основы военной службы				

	Тема 2.1. История создания ВС РФ	**Содержание учебного материала:** Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Подготовка кратких сообщений по Дням воинской славы России XIII – XX века.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
6	**Тема 2.2. Вооружённые Силы России на современном этапе**	**Содержание учебного материала:** Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. ***Домашнее задание№6:*** Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
7	**Тема 2.3. П.З.№2 Виды вооруженных сил России, рода войск.**	**<u>Практическое занятие №2</u>** **Содержание учебного материала:** Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений. **Контрольная работа:** тест «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание №7:*** Создание интерактивной презентации о ВС РФ	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
8	**Тема 2.4. Боевые традиции ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. ***Домашнее задание №8:*** Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

9	**Тема 2.5.** **П.З.№3 Воинская обязанность**	**<u>Практическое занятие №3</u>** **Содержание учебного материала:** Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание №9:*** Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
10	**Тема 2.6.** **П.З.№4** **Прохождение военной службы по контракту**	**<u>Практическое занятие №4</u>** **Содержание учебного материала:** Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. ***Домашнее задание №10:*** создание презентации на тему «Служба по контракту»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
11	**Тема 2.7.** **Альтернативная гражданская служба**	**Содержание учебного материала:** Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. **Контрольная работа:** тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание № 11:*** создание презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

12	**Тема 2.8. Уставы Вооружённых Сил России**	**Содержание учебного материала:** Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового. Подготовка к контрольной работе: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание № 12:*** «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
13	**Тема 2.10. П.З.№5 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ**	**<u>Практическое занятие №5</u>** **Содержание учебного материала:** Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. **Контрольная работа**: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» ***Домашнее задание № 13:*** Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
14	**Тема 2.13. П.З.№6 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ**	**<u>Практическое занятие №6</u>** **Содержание учебного материала:** Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. ***Домашнее задание № 14:*** Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15	**Тема 2.14. П.З. №7 Огневая подготовка**	**<u>Практическое занятие №7</u>** **Содержание учебного материала:** Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания. **Контрольная работа:** тест «ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

16	**Тема 2.15.** **П.З. № 8** **Практическая стрельба из стрелкового оружия**	**<u>Практическое занятие №8</u>** **Содержание учебного материала:** Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
17	**Тема 2.16.** **П.З. № 9 Средства индивидуальной самообороны**	**<u>Практическое занятие №9</u>** **Содержание учебного материала:** Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие. **Контрольная работа:** итоговый тест по разделу «Основы военной службы»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
18	**Тема 3.1.** **Правила оказания первой помощи**	**Содержание учебного материала:** Оказание первой доврачебной помощи. Техника остановки кровотечения, наложения повязок.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для средних профессиональных образовательных учреждений/ С.В. Абрамова, под редакцией В.П. Соломина- Москва: издательство Юрайт, 2023.– 399 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- ролевая игра;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Практическое занятие Устный опрос, тестирование, домашние задания,
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	Устный опрос, тестирование, домашние задания Практическое занятие

вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

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

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

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной	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	

	профессии		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	40	40
Учебные занятия	40	
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	40	40
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**40**	**40**

2.2. Содержание дисциплины ОП.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
4 семестр				
Раздел 1. Легкая атлетика				
1	**Тема 1.1 Техника стартового разгона. Бег – 100 м**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения. 2. Повторить технику стартового разгона. 3. Провести – бег 100 м. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 14 мин	2	ОК 01-06 ОК 08,09
2	**Тема 1.2 Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения /СБУ/. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3. Провести кросс: 500 м – девушки, 1000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 16 мин	2	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 2. Баскетбол				
3	**Тема 2.1 Совершенствование техники ведения мяча**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать технику ведения мяча. 3. Совершенствовать броски в кольцо. 4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 7 мин	2	ОК 01-06 ОК 08,09
4	**Тема 2.2 Совершенствование техники бросков в кольцо**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения по технике владения мячом. 3. Принять на оценку ведение и бросок в кольцо. 4. Провести учебные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	2	ОК 01-06 ОК 08,09
5	**Тема 2.3 Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х точек**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Принять на оценку броски с 3-х точек. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	2	ОК 01-06 ОК 08,09

6	**Тема 2.4 Совершенствование штрафных бросков, тактической подготовки**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Провести упражнения на совершенствование техники броска. 3. Выполнить штрафные броски. 4. Совершенствовать техническую и тактическую подготовку в учебно-тренировочных играх. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
		Раздел 3. Общая физическая подготовка		
7	**Тема 3.1 Выполнение упражнений на тренажерах. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
8	**Тема 3.2 Выполнение упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
9	**Тема 3.3 Комплекс упражнений на тренажерах. Прыжок в длину с места**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Принять на оценку прыжок в длину с места. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
		Раздел 4. Волейбол		
10	**Тема 4.1 Совершенствование верхней передачи мяча над собой и в парах**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09

11	**Тема 4.2 Совершенствование приема мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 33 раза	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
12	**Тема 4.3 Совершенствование нападающего удара**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить передачи в парах и тройках. 3. Сдать на оценку верхнюю передачу над собой. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
13	**Тема 4.4 Совершенствование нижней и верхней подачи мяча через сетку**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ в парах. 2. Совершенствовать нижнюю и верхнюю подачу мяча. 3. Совершенствовать нападающий удар. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 25 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
14	**Тема 4.5 Совершенствование передачи и приема мяча в парах, тройках**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи и прием мяча в парах, тройках. 3. Принять на оценку нижнюю/верхнюю подачу. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочную игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
15	**Тема 4.6 Совершенствование приема мяча с подачи**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
16	**Тема 4.7 Совершенствовать передач мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи в парах. 3. Совершенствовать изученные приемы в учебно-тренировочной игре. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 40 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
17	**Тема 4.8 Совершенствование передачи мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09

18	**Тема 4.9** **Игра в волейбол**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 5. Общая физическая подготовка				
19	**Тема 5.1** **Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить упражнение для мышц спины.4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание:** Приседания 90 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
20	**Тема 5.2** **Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища.** **Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
		Итого	**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162 (дата обращения: 23.06.2024).

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535163 (дата обращения: 23.06.2024).

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536838 (дата обращения: 23.06.2024).

4. Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры и спорта : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 216 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15307-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539729 (дата обращения: 23.06.2024).

5. Пельменев, В. К. История физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Пельменев, Е. В. Конеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13023-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541894 (дата обращения: 23.06.2024).

6. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542057 (дата обращения: 23.06.2024).

7. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542056 (дата обращения: 23.06.2024).

3.2.2 Основные электронные издания

1. https://rusneb.ru/collections/1617_zhurnal_fizkultura_i_sport/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знают: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - средства профилактики перенапряжения	**Демонстрируют знание**: - основ здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности; - средства профилактики перенапряжения	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеют: - 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	**Демонстрируют умение:** - пользоваться физкультурно оздоровительной деятельностью для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.

		Спортивные игры. Экспертная оценка: техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Меркурьева О.Е.., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина

Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение»: формирование умений и навыков саморегуляции, выбора оптимальной стратегии поведения в конфликтной ситуации, возникающей в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение» включена в вариативную 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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для	номенклатура	

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

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

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
	владеть культурой профессионального общения анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов правила, техники общения, ориентированные на потребителя; социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей психологию коллектива особенности конфликтов в сфере общественного питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина

Психология личности и профессиональное самоопределение

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**16**

2.2. Содержание дисциплины ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Раздел 1. Общая психология		
1	**Тема 1.1** Предмет, задачи и методы исследования в психологии.	**Содержание учебного материала** Предмет, задачи и методы исследования в психологии. Понятие об основных отраслях психологии Понятие о психике. Структура психических явлений. Роль психологии профессиональной деятельности в работе сотрудников предприятий питания **Домашнее задание № 1.** Проанализировать методы исследования в психологии и подобрать примеры использования их в торговле	2	ОК 1-7, 9
2	**Тема 1**.2 Познавательные психические процессы:	**Содержание учебного материала** Познавательные процессы: ощущение, восприятие, память, внимание, мышление. **Домашнее задание №2.** Подготовить примеры ошибок в восприятии.	2	ОК 1-7, 9
3	**Практическая работа №1** Определение особенностей познавательных процессов	**Содержание учебного материала** Определение особенностей памяти. Упражнения на тренировку и развитие памяти Определение особенностей внимания. Свойства внимания. - Тест «Интеллектуальная лабильность». Мышление. Логические операции и основные процессы мышления **Домашнее задание №3** Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 1-7, 9
		Раздел 2 Психология личности		
4	**Тема 2.1** Понятие личности. Типологии	**Содержание учебного материала** Психологическая структура личности. Психологический подход к исследованию личности. Типы личности. Темперамент. Природа темперамента. Особенности поведения разных типов личностей в профессиональной деятельности. **Домашнее задание №4** Перечислить свои положительные и отрицательные качества, выделив те, которые способствуют или препятствуют успешной деятельности. Определить тип темперамента по невербальному и вербальному поведению. Письменно обосновать ответ.	2	ОК 1-7, 9
5	**Практическая работа №2**	**Содержание учебного материала** Экстраверсия и интроверсия.	2	ОК 1-7,

	Определение типа темперамента	- Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента **Домашнее задание №5.** Сделать отчет по практической работе		9
6	**Практическая работа №3** Определение свойств характера	**Содержание учебного материала** Характер. Акцентуация характера. Формирование характера и его влияние на процесс деятельности. Определение типа акцентуации. Самоанализ. **Домашнее задание №6.** Подготовить отчет по практической работе. Сделать выводы	2	ОК 2,3,4,6
	Самостоятельная работа -изучение дополнительной литературы по теме «Личность». - подготовка к дискуссионным обсуждениям по вопросам: «Умеем ли мы понимать друг друга», «Секрет индивидуальности»		2	ОК 1-7, 9
Раздел 3. Психология делового общения				
7	**Тема 3.1**Понятие общения. Функции, виды и средства общения	**Содержание учебного материала** Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Общение и общительность. Потребности в общении. Общение и деятельность. Многоплановый характер общения. Характеристики личности, способствующие успешности общения. **Домашнее задание № 7.** *Прочитать параграф 1.1 Бороздина, Г. В.* Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Ответить на вопрос: Какая функция общения реализуется вами чаще других. Ответ обоснуйте	2	ОК 1-7, 9
8	**Практическая работа № 4.** Организация коммуникаций	**Содержание учебного материала** Тренинг коммуникативных умений. Организация коммуникаций.	2	ОК 1-6

		Упражнения на коммуникацию. Ведение партнерской беседы в сфере общественного питания. **Домашнее задание №8.** Подготовить примеры Решение предложенных ситуаций		
9	**Тема 3.2 Практическая работа №5.** Понимание в процессе общения	**Содержание учебного материала** Понимание в процессе общения. Психологические особенности делового общения и коммуникации в сфере торговли. Упражнения на коммуникацию. Исследование коммуникативных умений (тест КОС). **Домашнее задание №9** Привести примеры различных ролей. Определить уровень собственной общительности (Тест В.Ф. Ряховского);	2	ОК 1-7
10	**Практическая работа №6** Тренинг коммуникативных умений.	**Содержание учебного материала** Тренинг коммуникативных умений. Ведение партнерской беседы. Игра «Потерпевшие кораблекрушение» **Домашнее задание №10** Определить свою ведущую систему восприятия (Тест).		ОК 1-7, 9
11	**Тема 3.4** Восприятие в общении	**Содержание учебного материала** Механизмы межличностного восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки.. **Домашнее задание №11** Привести примеры ошибок межличностного восприятия. Оформить таблицей	2	ОК 4. ОК 6,
12	**Практическая работа №7.** Взаимодействия в группе	**Содержание учебного материала** Общение как взаимодействие. Роли и ролевые ожидания в процессе взаимодействия. Взаимодействия в группе (при работе с покупателями и в трудовом коллективе). Ролевая игра. **Домашнее задание №12.** Подготовка сообщений «Манипуляция в общении»	2	ОК 4. ОК 6
Раздел 4. Конфликты в организациях торговли и способы решения				
13	**Тема 4.1 Практическая работа №8** Пути разрешения конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации в торговле. Решение ситуационных задач **Домашнее задание №13** Подобрать ситуации для анализа конфликтного взаимодействия	2	ОК 1-7

		Глава 2 Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10104-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Определите для себя несколько конкретных конфликтов, в которых вы участвовали. Ответьте на вопросы: 1.Какие факторы способствовали их успешному завершению? 2.Какую стратегию поведения вы обычно выбираете?		
14	**Тема 4.2.** Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте.	**Содержание учебного материала** Эмоциональная регуляция и саморегуляция вконфликте. Способы саморегуляции. Поведение в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции. **Домашнее задание №14.** Глава 6 Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 136 с. Подготовьте письменный ответ на вопросы: Что помогает вам поднять настроение, переключиться? Что вы можете использовать из предлагаемых методов саморегуляции? Составьте перечень этих способов и кратко опишите их. Подумайте, какие из них вы можете использовать сознательно, когда чувствуете напряженность или усталость (перечислите и кратко опишите).	2	ОК 1-7
Раздел 5 Психология коллективов и групп. Этика профессиональной деятельности				
15	**Тема 5.1.** Закономерности групповой деятельности	**Содержание учебного материала** Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп. Стадии и уровни развития групп. Закономерности групповой деятельности Социально-психологический климат в коллективе. Факторы благоприятного СПК. **Домашнее задание №15.** Самодиагностика факторов личностного влияния	2	ОК 1-7, 9
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина
Психология личности и профессиональное самоопределение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.3. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с.
2. Жернакова, М. Б. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 437с.
4. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
6. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с.
7. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с.
8. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 136 с.
9. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с.
10. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина
Психология личности и профессиональное самоопределение

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов правила, техники общения, ориентированные на потребителя; - социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей	Знает понятие личности, знает типы характеров и темпераментов, умеет определять по описанию. Знает техники общения, правила установления контакта, этапы общения, принципы ведения беседы с потребителями Знает правила поведения в конфликтной ситуации.	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Устный опрос Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения: -владеть культурой профессионального общения анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Демонстрирует владение культурой профессионального общения, правильно проводит анализ конфликтной ситуации, выбирает оптимальную стратегию поведения в ней Умеет консультировать потребителей, оказывает помощь в выборе блюд, умеет взаимодействовать при отпуске продукции	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 2.27
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность»: формирование знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики.

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

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**16**

2.2. Содержание дисциплины ОП.11 Предпринимательская деятельность

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	**Тема 1.1** **Основные теории предпринимательства**	**Содержание учебного материала:** История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России. **Домашнее задание №1:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр.28-29 ответить на вопросы	2	ОК 1-ОК5, ОК9
2	**Тема 1.2** **Сущность предпринимательской деятельности.**	**Содержание учебного материала:** Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Классификация предпринимательства. **Домашнее задание №2:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 33-39, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
3	**Тема 1.4** **Субъект, объект предпринимательства**	**Содержание учебного материала:** Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. **Домашнее задание №4:** ГК РФ изучить права и обязанности предпринимателей, заполнить таблицу	2	ОК 1-ОК5, ОК9
4	**Тема 1.5** **Предпринимательская среда**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №1:** Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.117-119, 120-121 дополнить таблицы .	2	ОК 1-ОК5, ОК9

5	**Тема 1.6 Организационно-правовые формы предприятий**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №2:** Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства **Домашнее задание №6:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 49-56 дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
6		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №3:** Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9
7	**Тема 1.7 Малый, средний и крупный бизнес**	**Содержание учебного материала:** Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства. **Домашнее задание №7:** Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в действующей редакции) статьи 3,4,7	2	ОК 1-ОК5, ОК9
	Самостоятельная работа: **Предпринимательская деятельность без образования юридического лица.** Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.		2	ОК 1-ОК5, ОК9
8	**Тема 1.9 Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,
9		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №4:** Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
10	**Тема 1.10 Риски предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление	2	ОК 1-ОК5, ОК9

		информационными рисками, методы финансирования рисков.		
11		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №5:** Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
12	**Тема 1.12** **Правовое регулирование предпринимательской деятельности.**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №6:** Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
13	**Тема 1.13** **Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.**	**Содержание учебного материала:** Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.151-158, 159 выполнить задание 1.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
14-15	**Тема 1.14** **Собственное дело. Бизнес - план.**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №7-8:** Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация. **Домашнее задание №10:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.192-199, «Юридическое оформление предприятия», составить конспект.	4	ОК 1-ОК5, ОК9
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.4. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512484

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531105

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515071

4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532114

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532026

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"

3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)

4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»

5. Консультант Плюс. URL:http://www.consultant.ru/

6. Информационно-правовой портал «Гарант»

7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.

8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.

9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2023.

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; **п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальное питание»: формирование знаний и умений по вопросам питания различных групп населения.

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

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-5.5	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания; Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации; Составлять технологическую документацию на блюда; Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации; Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Особенности функциональных пищевых продуктов; Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные	

	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	компоненты пищи; Методики составления рационов питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	4	4
Лабораторные занятия	12	12
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**16**

2.2. Содержание дисциплины ОП.12 Социальное питание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения				
1	**Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения**	**Содержание учебного материала** 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания. **Домашнее задание № 1** Изучить страницу на сайте Всемирной организации здравоохранения «Здоровое питание. Основные факты» https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet	**2**	**ОК 5, 9**
2	**Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран**	**Содержание учебного материала** 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран. **Домашнее задание № 2** Читать статью «Пищевые пирамиды разных стран мира» https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8522	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
3	**Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т) **Домашнее задание № 3** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 177-182.***	**2**	**ОК 5, 9**
4	**Тема 2.2 Особенности технологии**	**Содержание учебного материала** 1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке.	**2**	**ОК 5, 9 ПК 1.1-**

	приготовления блюд лечебного питания	2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания. **Домашнее задание № 4** Читать документ «Особенности технологии приготовления блюд диетического питания»		**1.4, 2.1-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.2, 4.4-4.5 5.1, 5.4**
5	**Тема 2.3 Пр № 1 Разработка меню лечебного питания**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется индивидуально. Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 177-182.***	**2**	**ОК 1, 2, 9**
6	**Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания**	**Содержание учебного материала** 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5) **Домашнее задание № 6** Читать документ «Рационы лечебно-профилактического питания» https://base.garant.ru/12166714/f7ee959fd36b5699076b35abf4f52c5c/	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 3. Питание детей и подростков				
7	**Тема 3.1 Питание детей и подростков**	**Содержание учебного материала** 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков. **Домашнее задание № 7** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – ***С. 155-164.***	**2**	**ОК 5, 9**
8	**Тема 3.2 Пр № 2 Анализ состава и пищевой ценности**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется индивидуально. Студенты анализируют предложенныйрацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.	**2**	**ОК 1, 2, 9**

	рациона питания школьника	**Домашнее задание № 8** Читать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8 Особенности организации общественного питания детей		
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
9	**Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи**	**Содержание учебного материала** 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. **Домашнее задание № 9** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – ***С. 182-185.***	**2**	**ОК 5, 9**
10	**Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов. **Домашнее задание № 10** Читать учебник Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко. [и др.]; под общей редакцией Л.В. Донченко.– Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 10-21.***	**2**	**ОК 5, 9**
	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 1** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Овсяная каша с яблоками, корицей и грецкими орехами – Фритата с зеленым горошком и помидорами – Сырники с морковью 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 1** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9** **ПК 2.1, 2.4, 2.5, 2.6**

		приготовления		
	Лр № 2Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 2** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Рамен с курицей – Суп-крем из чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 2** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.2, 2.3**
	Лр № 3 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 3** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой – Бефстроганов из отварной говядины с пюре из картофеля и моркови 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 3** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.7, 2.8**
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебнопрофилактического питания» (с изменениями на 27 февраля 2019 года)

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с. 15

4. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с.

5. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с.

7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 268 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Питайтесь с умом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: IntelMeal.ru : Питайтесь с умом !

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

– активная учебная лекция;

– ситуационный анализ;

– дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Уметь		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	
Знать		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
назначение диетического (лечебного) питания,	знает о принципах лечебного	

характеристику диет;	питания	
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении	
правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	
Методики составления рационов питания	владеет знаниями о составлении рационов питания	

Приложение 2.29
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: формирование знаний и умений, необходимых при решении вопросов трудоустройства и построении карьеры.

Дисциплина «Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в вариативную 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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	номенклатура информационных источников,	

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

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; определять цели жизни и нравственные ориентиры	ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	14
Учебные занятия	28	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	14
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**14**

2.2. Содержание дисциплины ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Раздел 1. Рынок труда и профессии		
1	**Тема 1.1** Введение. Выбор профессии	**Содержание учебного материала** Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост. **Домашнее задание №1:** Заполнить таблицу «План действий»	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4.
2	**Тема 1.2 Пр.р. №1** Классификация профессий	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №1.** Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям. **Домашнее задание №2**: Заполнить опросник ДДО Е.А.Климова	2	ОК 1. ОК 4.
3	**Тема 1.3** Обзор регионального рынка труда	**Содержание учебного материала** Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда. **Домашнее задание №3:** Ответить на следующие вопросы: Сколько зарабатывают или могут заработать специалисты отрасли? На какие специальности особый спрос? Какие компании сейчас ищут сотрудников? Достаточно ли часто встречаются вакансии, которые вас интересуют? Много ли ваших конкурентов среди тех, кто ищет работу по той же	2	ОК 1. ОК 4.

		специальности		
Раздел 2. Технологии поиска работы			2	
4	**Тема 2.1** Алгоритм поиска работы	**Содержание учебного материала** Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе. **Домашнее задание № 4:** Составить список необходимых и желательных документов для трудоустройства	2	ОК 2. ОК 4.
5	**Тема 2.2** Представительские документы.	**Содержание учебного материала** Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма **Домашнее задание №5:** Найти образцы резюме повара и кондитера	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6	**Тема 2.3.Пр №2** Анализ структуры резюме	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №3** Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. **Домашнее задание №6:** Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 4.
7	**Пр №3** Составление резюме	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №4.** Составление резюме. Оценка составленного резюме. **Домашнее задание №7:** Оформить резюме	2	ОК 2. ОК 4.
8	**Тема 2.4 Пр №4** Сопроводительное письмо	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №4.** Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	2	ОК 3. ОК 4.

		Домашнее задание №8: Составить рекомендательное письмо		
9	**Пр №5** Определение свойств личности	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №5.** Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова). **Домашнее задание №9:** подготовка к деловой игре «Эффективное поведение на собеседовании» - составить вопросы от соискателя вакансий и работодателя	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
10	**Тема 3. 1** Подготовка к собеседованию. Собеседование.	Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования. **Домашнее задание № 10:** Подготовиться к собеседованию	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
11	**Тема 3.2** Самопрезентация на собеседовании	**Содержание учебного материала** Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная **Домашнее задание №11:** Подготовить ответы на вопросы Для чего нужна официальная/неофициальная самопрезентация? Где используется эти виды презентации? Что должно прозвучать в официальной/неофициальной презентации? Что не надо говорить в официальной/неофициальной презентации и почему? Что кроме слов работает на создание вашего образа?	2	ОК 2. ОК 4.
12	**Тема 3.3** **Пр №6** Собеседование. Ролевая игра	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №6.** Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности. **Домашнее задание №12:** Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 2. ОК 3.
Раздел 4. Карьера				
13	**Тема 4.1** Технологии планирования карьеры	**Содержание учебного материала** Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров». Анализ личностные качества и неправильных действия, которые могут мешать	2	ОК 2. ОК 4.

		успешному профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Рассматриваем возможности развития профессионала **Домашнее задание №14:** Подготовиться к защите проекта		
Самостоятельная работа Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?			4	ОК 1.
14	**Тема 4.4** **Пр №7** Построение плана карьеры	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №10.** Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 3. ОК 4.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
		Итого:	**32/14/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.3. **Учебно-методическое обеспечение**

3.2.1. Основные печатные издания

1. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с.
2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с
3. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
4. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации	Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения: -осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных	Быстро находит информацию о вакансиях; При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; определять цели жизни и нравственные ориентиры	ситуации, соблюдает культуру речевого общения, умеет планировать профессиональное развитие.	

Приложение 2.30
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

2024 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 7 «15» марта 2024 г.	ОДОБРЕНО на заседании методического совета техникума протокол № 6 «03» апреля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Овчинникова Е.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины...……..

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….

2. Структура и содержание дисциплины……

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..

2.2. Содержание дисциплины……..

3. Условия реализации дисциплины……...

3.1. Материально-техническое обеспечение……..

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины…….

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология блюд национальной кухни»: формирование знаний и умений в области технологии производства блюд национальных кухонь.

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

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-5.5	- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	20
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия		
Лабораторные занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**32**	**20**

2.2. Содержание дисциплины ОП.14 Технология блюд национальной кухни

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		ОП.14 «Технология приготовления блюд национальной кухни		
1	**Тема 1.1** **Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.**	**Содержание учебного материала:** Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов. **Домашнее задание №1** 1. Выучить определение «Национальная кухня». 2. Похлебкин В.В. Всё о пряностях. М., Центрполиграф, 2010, 143 с. Законспектировать, выучить определения «Специи», «Пряности» и «Приправы».	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
2	**Тема 1.2** **Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне **Домашнее задание № 2** Составить технологическую карту на исконно русское блюдо.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
3	**Тема 1.3** **Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Особенности подачи. **Домашнее задание №3** Подготовить презентацию по кулинарии одного из регионов Италии	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5

4	**Тема 1.4** **Французская кухня**	**Содержание учебного материала** Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая. **Домашнее задание № 4** 1. Подготовить презентацию о знаменитом гастрономическом символе французской кухни. 2. Составить технологическую карту на базовый французский соус.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
5	**Тема 1.5** **Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны. **Домашнее задание № 5** Разработка технико-технологических карт для блюд паназиатской кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
6	**Тема 1.6** **Латиноамериканская кухня**	**Содержание учебного материала** Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты. **Домашнее задание №6** Разработка технико-технологических карт для блюд мексиканской кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
Лабораторные работы				

1	**Лабораторная работа №1 Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
2	**Лабораторная работа №2 Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
3	**Лабораторная работа №3 Французская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
4	**Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
5	**Лабораторная работа №5 Латиноамериканская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд латиноамериканской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6

				ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Нормативные источники:

– Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

– ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ

– ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).

– ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

– ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Учебная литература:

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 179 с.
2. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

– активная учебная лекция;
– ситуационный анализ;
– дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	- знает особенности национальных кухонь - воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ - демонстрирует правильную обработку сырья - учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд - воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд - владеет знаниями различных традиций, связанных с едой	- контрольная работа - тестирование - составления конспекта
Умения:		
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей	- проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам	- решение ситуационных задач - практические работы - экспертная оценка выполнения заданий - компьютерное моделирования технологического процесса

страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	- профессионально применяет травы и специи	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
6	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
9	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.01, ОП.13

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.02
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
8	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
9	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Оборудование	Специализированное	Нерж сталь	ОП.03
7	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
8	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
10	Гастрономическая машина МТР-300А	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
11	Хлеборезка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
12	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Овощерезка в комплекте с ножами	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
14	Привод универсальный с насадками	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
15	Мармит	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
16	Кофемолка МИК	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
18	Модель тестомесильной машинки	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
19	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
20	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

Кабинет «Экономических и правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
3	Парта ученическая в комплекте со стульями	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.04
5	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
8	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
10	Дидактические материалы, видеоматериалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.04

Кабинет «Основ калькуляции и учета/Социального питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
9	Дидактические материалы, сборники рецептур блюд	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05, ОП.12

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	ООД. 10, ОП.06
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения	УМК	Специализированное	Печатные наглядные по-	ООД. 10, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»			собия	
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.07
7	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
8	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
10	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с техни-	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
11	Видеомагнитофон	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
13	Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы	УМК	Специализированное	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.07

Кабинет «Предпринимательской деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.11
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.11

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/Психологии личности и профессионального самоопределения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.10
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10
8	Сейф	Мебель	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ОП.14
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
9	Плакатница	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14

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

Учебный Тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Мишенные щиты	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	ОП.08
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	ОП.08

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 01-ПМ 04
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ 01-ПМ 04
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ 01-ПМ 04
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ 01-ПМ 04
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ 01-ПМ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ 01-ПМ 04
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ 01-ПМ 04
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
38	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
42	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
46	Сборник рецептур блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ 01-ПМ 04
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04

Мастерская «Кондитерского дела»

№	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	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ 05, ПМ 06
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
46	Ванна моечная 2- ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характери-	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				стики	
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
56	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ 05, ПМ 06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
6	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ

Читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД, ОП, ПМ

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	Основное	стандартный	
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	
4	Проекционная система с моторизированным экраном	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
5	Акустическая система	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	
7	Микшерный пульт	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
8	Усилитель	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
9	Микрофон	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	

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	«Решения для автоматизации ресторанного бизнеса iiko»	15	ОП.05 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 6

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, 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 изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 06. Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. 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.
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.
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
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.
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и

	хлебобулочных изделий вручную
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

43.01.09 Повар, кондитер

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09 Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
− демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
− готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
Экологическое воспитание
− ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

− понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
− обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
− проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, чествование трудовых династий профессии 43.01.09 Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондите

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09 Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве
положение о кураторе учебных групп
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и

дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Лекции	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
2	Практическое обучение	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
3	Открытые тематические уроки	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
4	Практические занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
5	Лабораторные занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Классные часы «Россия — мои горизонты»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Организационные линейки	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
9	Торжественная линейка «День знаний»	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР Советник директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет.
10	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители, педагог-психолог

	распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.			
11	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	2 курсы	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
12	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели профессиональных дисциплин
13	Онлайн мастер-класс к Международному дню семьи «Семейный завтрак»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
14	Онлайн мастер класс «Праздничный ужин ко Дню матери»	абитуриенты, студенты-активисты	Октябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
15	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	классные руководители, педагог-организатор
16	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	ПЦК технологических дисциплин ПЦК товароведения, маркетинга и менеджмента Ответственный за профориентационную работу
17	Онлайн мастер класс «Закуски праздничного стола: Что любит Дед Мороз?»	абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
18	Квест "Конституция РФ"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин, преподаватели учебного предмета

				"Обществознание"
19	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям https://clck.ru/RADAD	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
20	Урок мужества "Героев помним имена" совместно с фондом ветеранов "Россы-Урал"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
21	Онлайн мастер класс «Новогодний стол»	абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
22	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - страна возможностей"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
23	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Большая перемена"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
24	Классные часы "День воссоединения Крыма с Россией".	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог – организатор, классные руководители
25	Онлайн мастер класс «Десерты к 8 марта»	Обучающиеся всех курсов	Март	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
	Онлайн мастер класс «Здоровое питание – здоровье нации»	абитуриенты, студенты-активисты	Апрель	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК

				технологических дисциплин
26	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
27	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
28	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
29	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Заведующие отделением
30	Утверждение состава комиссий по приему демонстрационных экзаменов и экзаменов квалификационных у студентов дневного и заочного отделений	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Руководители отдела производственной практики, председатели ПЦК
	2. Кураторство			
1	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
2	Классные часы «Россия — мои горизонты»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
3	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
4	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
5	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Зам. директора по ВР, классные руководители

6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Кл. руководители
7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
9	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
10	Классный час на тему: «День России»	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Классные руководители
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Зам. директора по ВР Советник директора по воспитанию Педагог-организатор Педагог доп.образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис Легкая атлетика	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры

	Силовая гимнастика Бачата style (соло) Бачата style (пары)			
2	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права; - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»; - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом; - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
3	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
4	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор
5	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
6	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
7	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
8	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта,	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного

		преподаватели и администрация ПОО		образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
9	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
10	Репетиционный период проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
11	Концертная программа посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
12	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
13	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
14	Областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
15	Организация праздника, посвященного Дню всех влюбленных	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета

16	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели физкультуры, классные руководители
17	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
18	Лыжня России 2025	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
19	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Участие в мероприятиях сектора по молодежной политике Ленинского района	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
20	Концертная программ посвященная празднику «Международному женскому дню»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
21	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай -Весну встречай»»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы
22	Подготовка и реализация проекта «Чтобы помнили…»	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
23	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда.	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
24	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиеся всех курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
25	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог доп. образования
26	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор

27	День памяти и скорби -день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
28	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: Уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Зам. директора по ВР Зам. директора по АХЧ
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, Заместитель директора, курирующий воспитание, заместитель директора, курирующий учебный процесс, классные руководители.
2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции
	7. Самоуправление			
1	Сборы Студенческого Совета	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Студенческий Совет Амбассадоры Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание желающих студентов вступить в Студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий Совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого	Члены Студенческого	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной

	совета. Выбор Президиума Студенческого совета	совета, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы		работе, педагог дополнительного образования, Председатель Студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
6	Тренинг на коммуникацию: "Студент - преподаватель"	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
7	Студенческая конференция по утверждению состава Студенческого Совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий Совет
8	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Зам. директора по ВР Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Отличившиеся за прошлый учебный год кураторы
9	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
	8. Профилактика и безопасность			
1	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением,

				классные руководители
2	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
3	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог
4	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР. Педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
5	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
6	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
7	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
8	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб "День броколли"	Обучающиеся 2,3 курса	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник, представители работников
9	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог

	соответствии с законом Российской Федерации			
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
12	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
	9. Социальное партнерство и участие работодателей			
1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей специальности/профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель отдела производственной практики, наставники
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			

1	Гигиеническое обучение и сдача зачета по санитарному минимуму у студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственн ой практики	В течении года	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда
2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственн ой практики	В течении года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов.	Выпускники	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-актив исты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу
6	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
7	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;